



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ / シャブリ

原産地呼称：フランス / A.O.P.

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.5%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 表情豊かで花のノーズを示し、ほのかな白果実（リンゴ、洋ナシ）を伴う。ミネラルの味わいは、柑橘系のアロマを含み、素晴らしいバランスに、まろやかさとフィネスを感じる。

合う料理 シーフード、牡蠣、魚、山羊のチーズなどと好相性

葡萄品種 100% シャルドネ

認証 HVE3 認証

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

畑 / 醸造方法

畑の位置 ブルゴーニュ

気候 大陸性気候/高温で乾燥している

地質 石の多い粘土石灰質土壌。キンメリジウムの地層要素が豊富。

収穫 手摘み

醸造 厳選した葡萄は空気圧式圧搾で低圧で圧搾する。24時間～48時間、低温で静置。ステンレスタンクで温度調節しながら発酵を行う。

熟成 上質な澱といっしょに6-8ヵ月熟成