プティ・シャブリ ドメーヌ・パッシー ル・クルー (2021)

9303249

ドメーヌ・パッシー ル・クルー

フランス

仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ / プティ・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

テイスティングノート レモンやグレープフルーツのような柑橘系を含み、火打石のようなミネラルを背景に感じる。素直でフレッシュなアタックに、芳醇な後味が続く。
合う料理 シーフード、グリルした魚やカルパッチョ、山羊のチーズ、エスカルゴなどと好相性
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 石灰岩と砂質土壌
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

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp