

ジャン・クロード・ボワセ シャサーニュ・モン
ラッシェ プルミエ・クリュ シュヌヴォット
(2021)

ジャン・クロード・ボワセ

フランス

9311689



仕様

地域：フランス / ブルゴーニュ

原産地呼称：フランス / ブルゴーニュ / プルミエ・クリュ

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(%)：13.5%

サーブ温度：12℃から14℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

レモンシャーベットを思わせる爽やかな柑橘のノーズ

テイastingノート レモンシャーベットのノーズを示し、ほのかな甘味が続く。完ぺきに熟した葡萄を感じる、とてもピュアな一本。

合う料理 アワビの天ぷら、鶏肉や仔牛のソース添え料理、ザリガニ、ロブスターなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ

畑 / 醸造方法

テロワール 深い、茶色い石灰岩質土壌

葡萄畑の位置 コート・ド・ボヌのシャサーニュ・モンラッシェ南部、レ・シュヌヴォットの区画

気候 大陸性気候

地質 深い、茶色い石灰岩質土壌

収穫 手摘み

醸造 天然酵母といっしょに、100%樽で発酵。攪拌はしない。

熟成 450l樽で15ヵ月熟成、内30%新樽

受賞歴

ジャンシス・ロビンソン 17/20ポイント！