ブルゴーニュ・ブラン レ・クロワ ブランシュ、ベルターニャ (2022)

ドメーヌ・ベルターニャ

フランス

9330408

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 / A.O.C.- ブルゴーニュ

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： 13.7%

サーブ温度： 12℃から14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 白果実のアロマが漂う。口に含むとエキゾチックフルーツが広がり、心地よい塩味も感じられる美味しい一本。
合う料理 カレイなど魚料理、白身肉、家きん、山羊のチーズなどと好相性
葡萄品種 シャルドネ 100%

***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、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 ニュイ・サン・ジョルジュ
気候 ブルゴーニュ ブラン レ・クロア ブランシュ
地質 粘土石灰岩質土壌
収穫 手摘み収穫後、ワイナリーで手作業による選果
醸造 除梗していない葡萄を圧搾し、48時間コールドマセラシオンする。樽とステンレスタンクで発酵する。
熟成 40%オーク樽、60%ステンレスタンクで10-12カ月熟成

酸度 3.02g/L
PH 3.37
残糖度 1.20g/L

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