# シャブリ・グラン・クリュ・ヴァルミュール (2023)

9349119

ルイ・ド・サンボネ

フランス

## 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 / ブルゴーニュ / グラン・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： 13.2%

サーブ温度： 12℃から14℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 美しい黄金色。凝縮したノーズは、フレッシュでミネラルが際立ち、柑橘系ピール、レモンバーベナが加わる。完璧なバランスの、生き生きとしてコクのある味わいが広がり、柑橘類の含みとカスタードクリームを感じる。微かにスモークを含む、エレガントなフィニッシュが残る。
**合う料理** ロブスターやエビ、ヒラメ、ホタテ、刺し身、ウニ、クリーミーチーズ、キャビアなどと好相性
**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

**気候** 海洋性気候
**地質** ブルゴーニュ北部、ヨンヌに位置するアペラシオンは、セラン川沿いの丘陵地帯に広がる20のコミューンにまたがり、広大な畑は3,400haに及ぶ。葡萄畑は、ジュラ紀、キンメリジアン期（1億5000万年前）から受け継がれた類まれな地質学的条件に恵まれている。シャブリに独特の風味を与える主な特徴は、海が引いた後に残されたエグゾジラ・ヴィルギュラという牡蠣の化石の堆積物。コミューンには7つの名高いクリマがあり、そのうち11.04haのヴァルミュールは、アペラシオンの中心に位置する「谷」に広がり、ヴォーデジール、グルヌイユ、レ・クロの谷と並ぶ。微妙な日照時間と標高の変化に恵まれ、他のワイナリーよりも多様なワインを生み出すことができる。
**収穫** 手摘み
**醸造** 厳選した酵母といっしょにステンレスタンクと10%は厳選した樽で発酵
**熟成** 樽は毎週、ステンレスタンクは月2回撹拌しながら熟成

**酸度** 3.57g/L
**PH** 3.42
**残糖度** 0.39g/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