ラ・フルール・ド・ブアール シャルドネ (2023)

9358748

シャトー・ラ・フルール・ドゥ・ブアール

フランス

仕様

地域： フランス / ボルドー

原産地呼称： フランス / I.G.P.- ヴァン・ド・ペイ・ド・ラトランティック

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℃

容量：750ml

説明

国際的に活躍する、有名醸造家のユベール・ド・ブアールが情熱を注ぐシャルドネ

テイスティングノート 柑橘類、レモン、桃などのエレガントな果実のフレッシュさを示す。バランスが取れていて、ほのかなウッディさを含む、コクのある味わいが長く続く。
合う料理 魚、家きん、チーズなどと好相性
葡萄品種 シャルドネ 100%
認証 HVE4

***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 レ・ザルティーグ＝ド＝リュサック
気候 大西洋気候
地質 石灰岩質土壌
収穫 手摘み
醸造 圧搾後、48時間冷温でセトリングする。オーク樽で15日間発酵
熟成 フレンチオークの新樽で澱といっしょに10ヵ月熟成

PH 3.35
残糖度 0.80g/L

受賞歴

サクラアワード2026　シルバー！

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