



概要  
Bourgogne

ブドウ品種  
Chardonnay

### テロワール

キメリッジアのマーネ質地下にある粘土質石灰岩地盤



### プレゼンテーション

ブルゴーニュの北、オセールからほど近いシャブリ地方は、同名の町を中心に約15キロメートルにわたって広がっています。この地域でブドウ栽培を始めたのは、ポンティニーのシトー会修道院の修士たちです。ブドウ畑は比較的緩やかな斜面（5〜20%）に植えられており、さまざまな露地があります。このワイン

### 醸造/熟成

アルコール発酵はサーモレギュレートされたステンレスタンクで行われます。ステンレスタンクで9〜10ヶ月間、ファインリーに残す。

### テイasting

非常に新鮮なレモンとミネラルのノートが豊かなブーケ。非常に香り高く、まっすぐで繊細な口当たりで、ミネラルの余韻が長く続く。

### サービス

9Cから11Cで提供してください。  
3年から5年の間にお楽しみください。

### 料理との組み合わせ

アペリティフ  
シーフード：牡蠣、エビ、カニ

### 賞

ワイン愛好家：90/100（2019）

