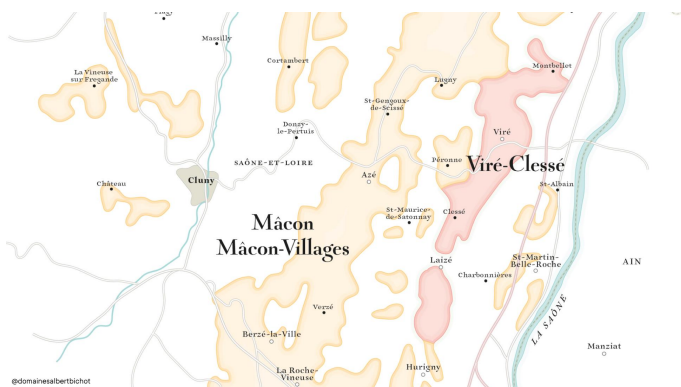




概要
Bourgogne

ブドウ品種
Chardonnay

テロワール
粘土質石灰岩土

プレゼンテーション

アペラシオン ヴィレ=クレッセは、トゥルヌとマコンの間に位置し、マコネ地方のコミュン名に新たに追加されたものです（1999年）。このワインはシャルドネ種から作られています。ブドウ畑のほとんどは斜面に位置しており、しばしばマコネ地方特有の白い石灰岩の土壌である「クレ」が見られます。

醸造/熟成

アルコール発酵とリースゴールドでの熟成：ステンレスタンク80%とオーク樽20%で8〜9ヶ月間。

テイasting

果物のエキゾチックなノートと柑橘類、ローズなどの微妙な花のニュアンスを結びつける非常に微妙なブーケ。口に入ると、このワインはバランスの取れた構造と美しいミネラル感を呈し、最後にはある程度の甘さが口の中で長い余韻をもたらす。

サービス

11Cから13Cで提供してください。フルーティーな若いワインとして楽しむか、3〜5年間保存してください。

料理との組み合わせ

魚介類やシーフードを丁寧に調理した料理
白身肉やグリルチキンを軽いソースで焼いた料理

賞

Wine Spectator : 90/100 (2020)
James Suckling : 88/100 (2019)
Wine Enthusiast : 90/100 (2018)

