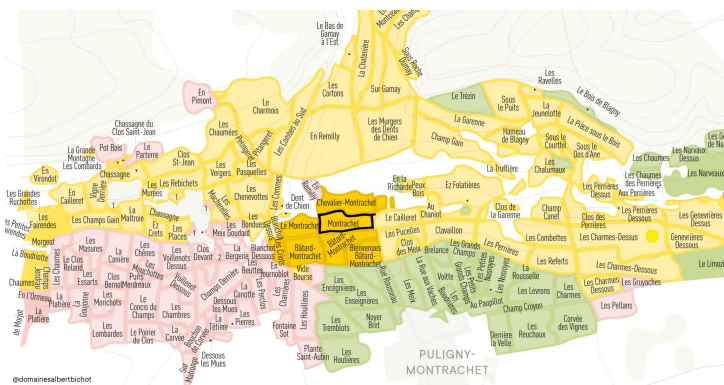




概要
Bourgogne

ブドウ品種
Chardonnay

テロワール
褐色の粘土質石灰岩土壌と珪砂を含む。



プレゼンテーション

一つの神話、一つの象徴、ブルゴーニュの遺産の一部...モンラッシェは、最高のシャルドネの中でも世界的な基準です。ぶどう畑の宝石、このAO Cはシャニューニーとプリニーの町にまたがっています。モンラッシェという名前は、丘の岩だらけでむき出しの特徴を指していて、「モン・ラシャ」（1252年）または

醸造/熟成

手摘み収穫、ブドウの選別、果実を尊重したゆっくりと穏やかな圧力での圧搾。アルコール発酵と樽での微細な酵母による熟成（新樽40～50%）を14～16ヶ月行います。

テイスティング

この濃厚で複雑なブーケは、白い果物、ドライフルーツ、スパイスの香りと、繊細なトーストとバニラのニュアンスを組み合わせています。口の中で非常に丸く、広がりがあり、モンラッシェは豊かさ、力強さ、ミネラル構造の調和のとれた融合を表しています。非常に洗練された素晴らしい

サービス

12C から 14C で提供してください。
保存：5年から10年以上。

料理との組み合わせ

高級魚介類と上質な甲殻類
フォアグラ、鶏肉、白身肉のローストやクリームソース
理想的なレシピ：ソテーしたターボットフィレ、サフランバター

