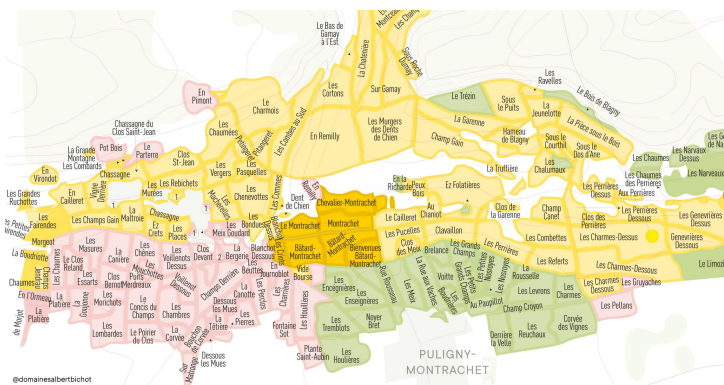




概要
Bourgogne

ブドウ品種
Chardonnay

テロワール

粘土石灰岩土壌に珪藻土が局所的に存在します。

プレゼンテーション

コート・ド・ボーヌには、中央部に偉大な白ワインを生産するために適した地域があり、プリニー・モントラッシェは間違いなく最も栄光ある代表者の1つです。世界中で名高い白ワインのために有名なこのぶどう畑は、北にムルソー、南にシャサーニュ＝モントラッシェと接しています。

醸造/熟成

手摘み収穫、ぶどうの選別、果実を大切にしたいゆっくりと適度な圧力での圧搾。樽での酒精発酵と微かすべり残しによる熟成（新樽20〜30%使用）を14〜16ヶ月行います。

テイasting

非常に微妙な花（ホワイトソープ）、ドライフルーツ（アーモンド、アプリコット）ノートの花束、そして熟したフルーツへと進化していきます。口に含んだ時に丸みがあり、力強く、非常に調和のとれたワインです。フィニッシュは長く、さわやかです。

サービス

12〜14℃で提供してください。
果実味を楽しむために若いうちにお楽しみいただくか、3〜5年以上熟成させてもお楽しみいただけます。

料理との組み合わせ

魚介類やシーフードを絶妙に調理した料理
鶏肉や白身肉をローストしたり、ソースで食べる

賞

Wine Spectator : 90/100 (2019)
Wine Enthusiast : 92/100 (2018)
Decanter : 89/100 (2018)

