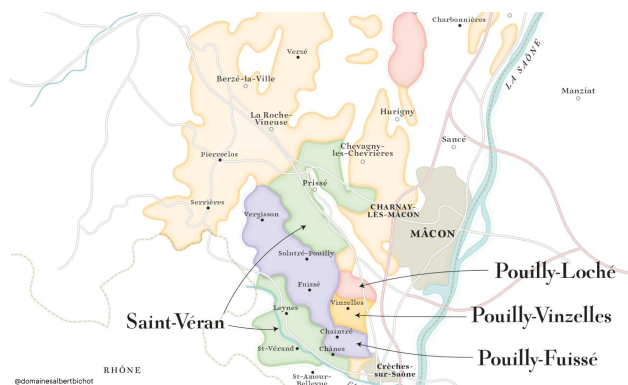




概要
Bourgogne

ブドウ品種
Chardonnay

テロワール
粘土質石灰岩土壌と礫の崩壊物

プレゼンテーション

ブルゴーニュ南部に位置するこのAOCは、フィッセ、ソリュトレ、プイ、ヴェルジソン、シャントレのマコネ村にあります。ビンヤードは、時に非常に急な斜面にのみ位置しています。異なる露出は、収穫日を2週間以上にわたって広げます。

醸造/熟成

アルコール発酵とリースの上での熟成：
ステンレス製タンク70%、オーク材の樽30%で8〜9ヶ月間行います。

テイasting

果実とスパイスの香りが白い果物と控えめなバニラの木の香りとともに、非常に新鮮な花束。口当たりは美しいミネラルティがあり、活気と丸みの間の完璧なバランスを表現しています。非常に芳醇な心地よいフィニッシュ。

サービス

11Cから13Cで提供してください。
果実味を楽しむために若いうちに飲むか、3〜5年保存して飲むか選んでください。

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
白身肉やグリルされた鶏肉、または軽いソースがかかった料理

賞

Wine Spectator : 89/100 (2020)
Wine Spectator : 91/100 (2019)
Wine Enthusiast : 90/100 (2018)

ワイン スペクテイター : 89/100 (2020年)
ワイン スペクテイター : 91/100 (2019年)
ワイン エンスージアスト : 90/100 (2018年)

