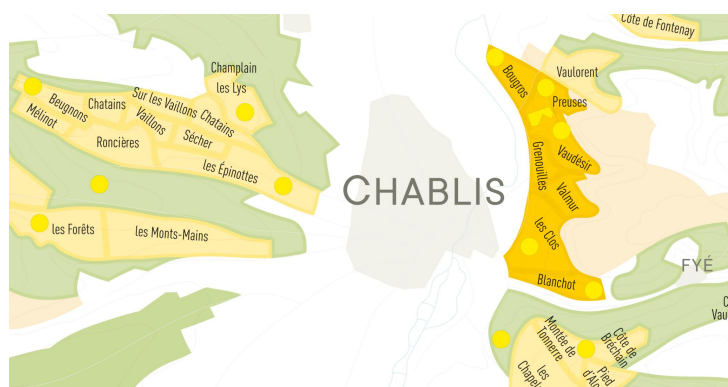




概要
Bourgogne

ブドウ品種
Chardonnay

テロワール

ポートランディアン、茶色くて硬い石灰岩質またはリモネイトと砂質の土壌

プレゼンテーション

ブルゴーニュ地方、イヨン県では、プティ・シャブリ地区のぶどう畑は主にシャブリの北部および北西部に位置しています。彼らはしばしば台地やわずかな斜面に植えられています。

醸造/熟成

アルコール発酵は温度調節されたステンレスタンクで行われます。7〜8ヶ月間、ステンレスタンクで微粒子の酵母を浮かせたまま熟成させます。

テイスティング

新鮮な花と柑橘類の香りが軽いミネラルのベースに広がる。丸くて楽しい口当たりで、美しい神経質さを持つ。

サービス

9Cから11Cで提供します。フルーツの楽しさを保つために2年以内にお召し上がりください。

料理との組み合わせ

アペリティフ
シーフードプラッター

