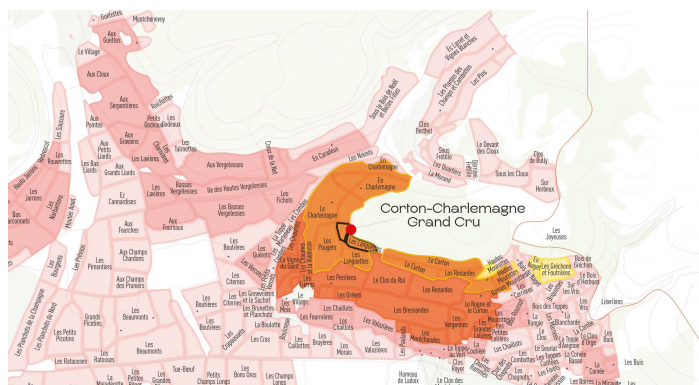


CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU DOMAINE DU PAVILLON



概要
Bourgogne

ブドウ品種
Chardonnay

テロワール

灰色粘土質土壌の石灰岩土壌
ぶどう栽培面積 : 1,20 se traduit en japonais par '1.20' ha
平均樹齢 : 35-40: 35-40 years old



プレゼンテーション

「ランゲット地区の南南東斜面に位置するコルトンの丘の一角にある当社の区画は、リユー デュー修道院の元の所有地であり、アロックスコルトンの歴史家や古いブドウ栽培家によって「ヴィーニュ デュー」と呼ばれています。この土壌は、丘の非常に日当たりの良い露地のため、強力な白ワインを生み出すことで知

醸造/熟成

手摘み収穫、ブドウの選別、果実を尊重してゆっくりと適度な圧力で搾汁します。オーク樽での微生物発酵とリースによる熟成（新樽の割合は30〜35%）を14〜16ヶ月行います。

テイasting

果実の白い花や黄色い果物、柑橘類、エキゾチックな果物のノートが複雑に組み合わさったブーケは、微妙なスパイシーさ、ミネラル感、パターのニュアンスとともに、しばしば蜂蜜の方向に進化します。口を含むと、このワインは卓越した濃縮度、完璧なバランス、そして高貴な

サービス

12Cから14Cで提供してください。
保存：5〜10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、白身肉をローストまたはクリームソースで調理
理想のレシピ：ロブスタービスケットのサンジャック包み

賞

Decanter : 94/100 (2022)
James Suckling : 96/100 (2020)
Wine Spectator : 94/100 (2019)

デキャンター : 94/100 (2022年)
ジェームズ サックリング : 96/100 (2020年)
ワイン スペクテイター : 94/100 (2019年)

