



Bourgogne Chardonnay Reserve 2011



テロワール：

ブルゴーニュ産のシャルドネのアッサンブラージュによって出来ており、50パーセントはムルソー、ピュリニー、シャサーニュがあるボーヌの丘からの物で、45パーセントはマコン地方。5パーセントはコートドニュイから構成されています。

地質はカルシウムを含んだ粘土質、大半はカルシウム質の泥灰土、コートドボーヌ側は泥灰土、粘土質の地質となっています。葡萄畑は緩やかな丘の麓にあります。樹齢は平均40年で最盛期を迎えています。

セパージュ：シャルドネ

エノログコメント：

優しいうっすらとした白金色のニュアンスに金色に輝くローブをまとった色合いのワイン。洋ナシ、ピーチ、葡萄、木樽からくるトースト香が楽しめます。口に含んだ際にはアタックが刺激的でとてもフルーティーです。テクスチャーは肉づきが良く、ふくよかでミネラルが感じられます。フィニッシュは持続性があり白の花やヴァニラを想わせる味わいが漂います。酸味と丸みのバランスが非常に良い綺麗なワインで、すぐに飲んでもおいしいワインです。

ソムリエからのコメント：

カエルのもも肉やホタテのグラタン、サーモンのカルパッチョ、熟成したカマンベールともよく合います。

参考上代 ￥2,300