



説明シート

ワイン名:	ブルゴーニュ白-ラ・ガレンヌ
テロワール:	粘土石灰質の土壌、南東向きの日当たり
品種:	シャルドネ
産出量:	70 HL/HA
醸造方法:	直接圧搾し、24時間後にデブルバージュと澱引きをし、搾汁の透明度を上げる。 低温（16℃）で発酵させ、 香りを最大限抽出する
熟成方法:	フレンチ・オーク樽で9ヶ月熟成させ、毎月目減り分の補填をし、 週に一度攪拌し、その後、濾過し、ボトル詰めする。
テイastingコメント:	とても上品で、風味に無限のニュアンスを持ちあわせた白ワインです。 熟成により、芳醇な木香、まろやかさが加わり、ミネラル感のある長い余韻を楽しめます。
楽しみ方:	オードブル、温前菜、生野菜、魚介類、 白身の肉
温度:	12℃
保存方法:	急激な温度変化を避け、光が当たらず、最大限湿度を保てる 場所で保管ください。
ボトルサイズ:	"ブルギニオン"75 clボトル "ブルゴーニュ"150 clマグナム