



説明シート

ワイン名:	ブルゴーニュ白-レ・モルギエール
テロワール: 品種: 産出量:	粘土石灰質の土壌、主に粘土、南向きの日当たり シャルドネ 70 HL/HA
醸造方法:	直接圧搾し、透明度を上げるため、24時間後に澱引き。 香りを最大限抽出するため、低温（16℃）で発酵。
熟成方法:	6～8ヶ月樽に寝かせ、その後、精澄作業し、瓶詰め。
テイस्टィングコメント:	鮮やかな色合いと、フレッシュなさわやかさが特徴的なこの 白ワインは、 華やかな香りと、フルーティな味わいで、 口当たりが軽く、飲みやすくなっています。
楽しみ方:	オードブル、温・冷前菜、生野菜、 ~魚介類、白身の肉
温度: 保存方法:	12℃ 急激な温度変化を避け、光が当たらず、 湿度を最大限保てる場所で保管してください。
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