

Pierre De Lambly Chardonnay

ピエール・ド・ランブリー・シャルドネ



ワイン名：ピエール・ド・ランブリー・シャルドネ

ヴィンテージ：2022

生産者名：ピエール・ド・ランブリー

原産国：フランス

地方・地区：ラングドック

格付：ヴァン・ド・フランス

規格：750ml x 12本

セパージュ：シャルドネ 100%

醸造：20%樽発酵、

80%は18~20°Cのステンレスタンクで発酵。

アルコール度数：13.5%

JANコード：3 660600 033029

参考小売価格：オープン価格

【テイastingコメント】

緑がかった輝きのあるゴールドンカラー。アプリコット、洋ナシ、ほのかに白い花やくるみのニュアンスも。偉大なるブルゴーニュのように樽のバニラもきれいに溶け込んでいる。口に含むとまろやかでフレッシュ、フルーティなアロマとバランスがよくチャーミングなワイン。

NOTES

1849年創立のブルゴーニュ、サヴィニーレボージュにワイナリーを構える老舗のワイナリー、ドゥデ・ノーダンが南仏ラングドックのシャルドネで造るチャーミングでエレガントなヴァン・ド・フランスです。ブルゴーニュワインのノウハウが詰まったコストパフォーマンスの高いワインです。供出温度(12~13°C)。魚、貝類、パスタや白身のお肉、アペリティフにも最適です。