

# 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℃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マーミングなワイン。

## 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マ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℃)。魚、貝類、パスタや白身のお肉、アペリティフにも最適です。