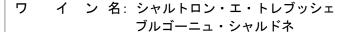
CHARTRON ET TREBUCHET BOURGOGNE CHARDONNAY

シャルトロン・エ・トレブッシェ ブルゴーニュ・シャルドネ



ヴィンテージ:2022

生産者:フランソワ・マルトノ

原 産 国:フランス

地 方・地 区:ブルゴーニュ

格 付:AOCブルゴーニュ

規 格:750ml x 6 本

セ パ ー ジュ:シャルドネ100%

醸 造:50%はオークでアルコール発酵、(MLF は自然発

生) 樽熟成 10 カ月(新樽 25%、1 回使用樽 25%、

2 回使用樽 25%、3 回使用樽 25%)。 残りの 50%は

ステンレスタンクで発酵と熟成。

アルコール度数:12.5%

J A N : 3120581445377

参考小売価格 :¥4,500-

【テイスティングコメント】

フレッシュなレモン、柑橘類、白い花にアーモンド、ほのかなバニラの香り。口あたりはソフトで豊富な酸、ボリュームがあり凝縮感を感じながら終盤にはほろ苦さへと続いて一体化する。

NOTES

Chartron et Trébuchet

CHARDONNAY

シャルトロン・エ・トレビュッシェは 1984 年ピュリニー・モンラッシェに設立。ゴールデントライアングル(ピュリニー、シャサーニュ、ムルソー)の中心地で当初は白ワインの名手として知られ、販売の 75%を占めていました。(ほとんどがピュリニー・モンラッシェの白ワイン)。赤ワインも生産しブルゴーニュという土地の恵みを生かし、テロワールや土壌、土地の個性を忠実に表現しています。ぶどうは 15~40 年樹齢のコート・ドールより、リッチで熟したブルゴーニュ南部の気候を活かして育てられます。現在は大手ネゴシアン、フランソワ・マルトノのプレミアムブランドとしてクオリティを追求したワイン造りを続けており大手航空会社に多数採用実績がありその名声を博しています。シャブリからマコネまでシャブリ、ニュイ・サン・ジョルジュ、ムルソーなど 5 地域 306ha に渡るドメーヌや 65 の栽培農家と長年良質なワイン造りを手掛け、5,000 樽を所有しています。

