

Chablis

«Refreshing & rich»

シャブリ

《 爽やか & リッチ 》

The Vineyard ヴィンヤード

Annual production 6 000 – 8 000 bottles 年間生産量：6,000～8,000本
Grape variety Chardonnay 葡萄品種：シャルドネ
Soil Kimmeridgian limestone 土壌：キンメリッジアン質石灰岩
Average Vine Age 30 years 樹齢：30年

Winemaking ワインメイキング

Traditional vinification. Pressing, cold settling, fermentation at 18°C in stainless steel tanks with a controlled temperature. 伝統的な醸造方法。圧搾後低温で落ち着かせ、18°Cに温度調節されたステンレスタンクで発酵。

Ageing エイジング

In stainless steel tanks with one pumping over of the lees to nourish the typicity of the Chablis. Complete malolactic fermentation. Soft filtration before bottling. 典型的なシャブリの味わいを表現する為にステンレスタンクで醸造中に澱と混じるように攪拌。マロラクティック発酵。瓶詰の前に軽くフィルタリング。

A perfect representation of Chablis typicity

典型的なシャブリを完璧に表現

Tasting Note テイスティング ノート

Color Pale yellow color and green glints **Nose** Floral nose and citrus fruits notes **Taste** This wine offers lemon skins and minerality with a lively finish which reveals so well the typicity of Chablis.

Food matching Shellfish - seafood – charcuterie

Serving Temperature 10 – 12 °

色：緑がかった淡い黄色
香り：花や柑橘系のフルーツの爽やかな香り
味わい：典型的なシャブリの檸檬の皮やミネラルの風味。
ペアリング：甲殻類、魚介類、シャルキュトリー
供出温度：10～12°C

