

シャブリ CHABLIS



シャブリの本質が味わえる 高いパフォーマンス！

傾斜のある畑は当然シャブリ特有のキメリジャン(石灰質土壌)。このワインはステンレスタンクとエナメルタンクで発酵させボトリングした樽熟無しのワイン。シャブリらしい骨格のあるテクスチャがそのまま生かされており、瑞々しい中にしっかりと芯のある味わいが楽しめます。

品番	F27-0018
生産者(和)	ドメーヌ・デ・ショーム
生産者(英)	DOMAINE DES CHAUMES
URL	http://chablis-domainedeschaumes.com/
生産地域・格付け	ブルゴーニュ
年	2018
容量(ml)	750
ボディ	ライトボディ
ドライ/スイート	ドライ
アルコール度数	13
ぶどう品種	シャルドネ100%
適温	10℃~12℃
栓の仕様	コルク
色	白
タイプ	辛口
樽熟成	
品目	果実酒
受賞歴	
JANコード	
参考小売価格(税込)	4,070円