



ブルゴーニュ・シャルドネ・レ・ドレソル・ロミュアルド・ヴァロ
BOURGOGNE CHARDONNAY Les Dressolles Romuald Valot



ムルソーの常識を塗り替える 白ワイン

ムルソー村にある 0.6ha の畑から造られる
ブルゴーニュ・シャルドネ。土壌は主に粘
土質で少量の石灰岩が混ざっている。発酵
はステンレスタンクにて行い、熟成はオー
ク樽 60%(内・新樽 30%)とステンレスタン
ク 40%。伝統的ムルソーにも引けを取ら
ない力強い味わい。

品番	F22-9023
生産者（和）	ドメヌ・アンドレ・ゴワショ
生産者（英）	Domaine Andore Goichot
URL	https://www.maisongoichot.com/
生産地域・格付け	ブルゴーニュ
年	2023
容量(ml)	750
ボディ	フルボディ
ドライ/スイート	ドライ
アルコール度数	14
ぶどう品種	シャルドネ 100%
適温	11℃～14℃
栓の仕様	コルク
色	白
タイプ	辛口
樽熟成	オーク樽 60%(内・新樽 30%)
品目	果実酒
JAN コード	
参考小売価格	7,600 円（税込 8,360 円）



ENEOS Materials Trading Co., Ltd.