



ブルゴーニュ・シャルドネ・レ・ドレソル
BOURGOGNE CHARDONNAY Les Dressolles



品番	F22-9023
生産者(和)	ロミュアルド・ヴァロ
生産者(英)	Romuald Valot
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°C~14°C
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)

ムルソーの常識を塗り替える 白ワイン

レ・ドレソルは 0.6ha の AOC ムルソーも生産できる畑。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%。こちらはブルゴーニュ・シャルドネとしてリリースしておりコストパフォーマンスが非常に高く、伝統的ムルソーにも引けを取らない力強い味わい。



ENEOS Materials Trading Co., Ltd.