



DOMAINE DES NUGUES BEAUJOLAIS-LANCIÉ BLANC

ドメーヌ・デ・ニュグ ボージョレ・ヴィラージュ・ブラン ランシエ



ブドウ：シャルドネ100%

テロワール

土壌：粘土石灰質
ブドウ畑：ランシエというコミューンに位置
樹齢：主に若木
収量：60hl/ha
植密度：8,000本/ha
栽培方法：HVE認証E環境価値重視認定Fに準ずる

醸造

収穫：機械収穫
アルコール発酵：直接圧搾。静置することで果汁の濁りを減らし、1カ月間12~14℃でアルコール発酵。MLFの後シュールリー熟成を6カ月間実施。瓶詰めの前に冷却して酒石などの発生を防ぎます。

味わい

白い花や柑橘の繊細な香り。
口に含むと心地良い風味が上品に広がります。

生産量：70,000本

提供温度：8~10℃
ペアリング：アペリティフ、甲殻類、魚介類、シェーヴルチーズ

参考小売価格：3,900円(税別)



WINE&STYLE 東京都港区麻布十番 1-5-30 2F tel: 03-5413-8831 || fax: 03-5413-8833 || info@winetostyle.co.jp

