



LE MONDE

プラトゥム・シャルドネ D.O.C. レ・イコーネ コレクション

品種: シャルドネ
原産地呼称: Doc フリウリ

土壌タイプ: 粘土質、石灰質、豊富なミネラル分
栽培方式: ギヨー
植栽密度: 4,300 本/Ha

収穫期: 9月中旬
醸造工程: 丁寧な除梗と短期間の醸しが行われます。
温度管理された発酵、良質の澱が沈殿した状態で数か月
精錬されます。

熟成期間: 醸造より6-8 年
アルコール度数: 13.5%
飲み頃温度: 約 12°C
内容量: 1箱 (または木箱) 6本入り (ボトル容量0,75 l)



色

金色に輝く明るい麦わら色。

香り

初めに熟したフルーツのニュアンスが鼻で感じられ、
その後、カスタードクリームのような香りへと変化。

味わい

アルコール感とタンニンが感じられる口当たり。フルーツ
やマルメロのバランスの良い特徴が広がり、ほど良いミネ
ラル感の特徴があるフレッシュさと深みが最後に残ります。
ペアリング

一般的なパスタ料理や魚や白身肉の料理にも最適。特に口
ブスターのスパゲッティに合わせるのがおすすめです。

www.lemondewine.com

