



LE MONDE

シャルドネ D.O.C. 白ワインコレクション



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: グイヨー・シルヴォス
植栽密度: 4,500 本/Ha
収穫期: 9月下旬

醸造工程: 短時間のダブルバージュ作業を経てモストはタンクに移され、温度管理されながら発酵されます。発酵が完了すると春まで澱と共に熟成されます。

熟成期間: 醸造より3-4 年
アルコール度数: 13%
飲み頃温度: 約 10-12°C
内容量: 1箱 6本入り (ボトル容量0,75 l)

色

光り輝く明るい麦わら色

香り

白い花の特徴と共にリンゴやバナナ、バニラの深い香りが交互に鼻で感じられます。

味わい

爽やかでバランスの良い味。ミネラル感とフレッシュさが融合し最終的に調和した味わいへと変化します。

ペアリング

前菜やリゾットに合います。特に魚や白身肉に最適。

www.lemondewine.com

