

輸入元:東亜商事(株)



ドメーヌ・デュブルイユ・フォンテーヌ

Pernand-Vergelesses 1er Cru Clos Berthet

ペルナン・ヴェルジュレス 1er Cru クロ・ベルテ・モノポール

- 品種構成： シャルドネ  
作付面積： 1ha  
平均樹齢： 40年  
収穫： 手摘み  
醸造方法： 除梗をしない伝統的醸造法。  
ポンプ式圧搾。デブルバージュ後、  
温度調節機能付きステンレスタンクで醗酵。  
熟成方法： Allier産フレンチオーク樽にて12ヵ月間。  
新樽使用比率25%/毎年  
サービス温度： 10-12°C  
テイasting： 綺麗な黄金色。柑橘類などの複雑&新鮮な  
果実の心地良い香り。  
豊かなブーケとふくらみのあるボディ、ミネラル感と  
樽のニュアンスが見事に調和している。  
熟成・飲み頃： 若いうちから楽しめる。3~6年の熟成も可能。  
年間生産本数： 5000-5500本



参考上代 ¥6,810円(税別)