



DUBREUIL-FONTAINE  
PERNAND-VERGELESSES

ドメーヌ・デュブルイ・フォンテーヌ  
**CORTON CHARLEMAGNE**  
**GRAND CRU**

コルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ

## 醸造

収穫：通常の選別

醸造：樽による伝統的な発酵、100%マロラクティック発酵

熟成：オーク樽で10~12カ月熟成、その内30%は新樽

## テイastingノート

美しい明るめの黄金色。熟したピーチ、シトラスやアーモンドの香りに、樽のニュアンスと塩気のようなミネラルを感じる味わいがバランス良く、長い余韻をお楽しみいただけます。

ロブスター、ラングスティーン（高級エビ）、魚料理、特にフライパンで焼いた魚やクリームソースと良く合います

保管期間：4~12年

サービス温度：10~12°C

## ヴィンヤード

ブドウ品種：シャルドネ

位置：Pernaud村西部、傾斜の中間と下部にまたがっています。

土壌：石灰質および粘土質土壌

面積：0.70ヘクタール

平均樹齢：30年

平均生産量：1000本

