

DOMAINE TROUILLET

ドメーヌ・トルイエ

プイイ・フュイッセ プルミエ・クリュ
オー・シャイユ

ドメーヌ・トルイエを象徴するキュヴェのひとつであり、ジュール・ゲランが最初に手がけた区画でもあります。現在、ドメーヌは「オー・シャイユ」クリマにおいて最も重要な生産者のひとつです。この素晴らしい、粘土質で石灰分を含まない土壌(丸みを帯びたチャイユ=硬い火打石が混じる)は、このアペラシオンの中でも最も有名なテロワールのひとつです。

2018年の収穫より、HVE(環境価値重視認証)レベル3を取得。

産地:ブルゴーニュ、マコネ地区

100% シャルドネ

- **アペラシオン**
プイイ・フュイッセ プルミエ・クリュ オー・シャイユ
- **土壌**
シルト質粘土土壌
- **栽培面積**
1.65ヘクタール
- **平均樹齢**
60年
- **収穫方法**
手摘み
- **醸造**
100%フレンチオーク樽使用(うち30%は新樽)、亜硫酸無添加で醸造
- **熟成**
樽内で澱とともに1年間、その後ステンレスタンクで6ヶ月間熟成
- **テイastingコメント**
この美しいワインは、熟した黄色い果実や花のアロマを表現しています。口当たりはふくよかで豊満、厚みと凝縮感があり、味わいには美しいミネラル感が広がります。



JAN:4995205527444

希望小売価格:5,800円(税抜)