



Chassagne Montrachet blanc 2011



テロワール：

畑はサシャーニュ・モンラッシュの中心に在り、斜面の中腹から下部に広がります。平均樹齢は40年で土壌は主に粘土質。

ブドウ品種：シャルドネ100%

エノジストコメント：

やや銀色を帯びた金色。新鮮なジンジャーブレッド、ブリオッシュ、クロワッサンの香りが広がります。その後、桃のような黄色の果実が広がり、口に含むとアタックは穏やかですが、力強い味わいが広がります。酸とストラクチャーのバランスが良く、新樽を30%使い12ヶ月間熟成させ、軽いバニラ香を与えています。若いヴィンテージらしい上品なフレッシュ感があります。フィニッシュはバランス良く、下生え、モカ、トーストのアフターがします。このワインは2014年くらいからが飲み頃で、その後飲み頃は4年ほど続きます。

ソムリエのアドバイス：

このワインは茹でた半身のロブスター、白身魚のラビオリ巻き、マガモのパテに良く合います。イワシのマリネを挟んだサンドイッチとの相性も良いです。ディジョン風子牛の腎臓ソテーとタジリアテルスパゲティーなどとも良く合います。