

コノスル ビシクレタ シャルドネ

ヴィンテージ 2014
品種 シャルドネ100%
産地 ヴアレ・セントラル

コメント 明るくクリーンな色合い。柑橘類のアロマ、パイナップル、白桃、メロンなどの香り。凝縮感と酸味のバランスがとれた味わい。魚介類、白身の肉、クリームやナッツと良く合います。若飲みタイプのワンです。

栽培・製法

土壌 砂利の多い、痩せた沖積土壌。
気候 穏やかで、夜は涼しく朝は霧深い。
収穫 2014年3月8日～4月3日
熟成 ステンレススチールタンクで4～12ヶ月

分析値

アルコール度数 13.4 %vol
残糖 4.5 g/l
pH 3.29
総酸度 6.40 g/l

