



Joseph Drouhin

Bourgogne blanc 2017

ぶどう品種：
シャルドネ

畑
位置：ブルゴーニュ全域のシャルドネを使用しています。ブルゴーニュの偉大な白ワインを知るための入門にふさわしいワイン。クラシックなこのブルゴーニュ白で、シンプルな味わいをお楽しみいただけます。
歴史&伝統：ジョゼフ・ドルーアン社では高品質なブルゴーニュ・ワインのシンボルとして、情熱を持ってこのアイテムをセレクトしています。
土壌：粘土石灰質

栽培
密植度：10000株 / ha テロワールの特徴を最大限に吸い上げます。
剪定：ギュイヨ
収量：61hl/ha。意図的に収量を落とすことで、ぶどうは各テロワールの微妙なニュアンスを反映します。

醸造
供給：契約農家からの収穫果と果汁
空圧式プレス機。ぶどうにやさしくゆっくりと圧力をかけています。
前清澄（発酵前の軽い澱下げ）

熟成
タンクにて7~8ヶ月。より優れた畑から醸造した一部のワインについては、1~2年使用した樽を使用しています。

ひとつひとつの樽をテイastingして、全工程の作業を決定しています。テイasting結果は、科学的に分析した結果を補完します。メゾンの全てのワインがそうであるように、このワインもテロワールの個性とヴィンテージの特徴の表現を最も大事にしています。

ヴェロニク・ボス＝ドルーアンのテイastingコメント
「とてもフルーティーでエネルギッシュなワイン。クラシックなブルゴーニュで、ブルゴーニュ・ワインを気軽に楽しんでいただくのにもってこいです。色調は淡い金色でややグリーンを帯びています。フレッシュなぶどうや生のアーモンドのアロマがあり、テクスチャーはエレガントです。」

サービス
温度：12~13°C
飲み頃：1~3年

