



Domaine Roger Belland
Vins fins de Bourgogne

3, rue de la Chapelle
BP 13 | 21590 SANTENAY
Tél. : 03 80 20 60 95
Fax : 03 80 20 63 93
belland.roger@wanadoo.fr

ブルゴーニュ シャルドネ BOURGOGNE CHARDONNAY



ブルゴーニュ・シャルドネワインはサンテネとシャサーニュ・モントラッシュの村々の石灰質土壌上で生産されています。

ブドウ品種：樹齢15年のシャルドネ苗木のみ

土地面積：0.78ヘクタール

生産数：毎年3000本

草はブドウの苗木の間に作付けされています。そうすることで、一定の収穫を自然に得る上、化学薬品を加えずに土の中にいる微生物の活動を促進させます。

発酵は一定の温度に調整された2-3年物オーク材の樽と大桶で半分ずつにされ15日間続けられます。そして、およそ9ヶ月に渡る熟成期間に樽の中で発生する澱は毎週、攪拌されます。

清澄はよく知られた先祖伝来の浄化過程を用いた方法で行われます。

本ワインは明るいわらの色を伴った緑色に輝き、風味はトーストしたパンにマルメロとジャスミンを加えたようなバターのような香りがします。

飲口はのどごしの良い濃さと軽さ、更には微かな木の味はワインの脂となじみます。

ブルゴーニュ・シャルドネワインは12度の温度でお召し上がり下さい。

ブルゴーニュ・シャルドネワインは早熟期にはスモークハムやテリーヌ、成熟期には胸肉と共に召し上がれることをお勧めします。

