

Domaine de la Motte
2023 Chardonnay I.G.P. Pays d'Oc
ドメーヌ・ド・ラ・モット
シャルドネ I.G.P. ペイ・ドック

ミネルヴォワやコルビエールからほど近いナルボンヌ近郊に位置し、家族経営を貫くワイナリーです。栽培や醸造に関わる最新の設備を揃え、ぶどうの個性を最大限引き出すことを信条としています。品質を追求した、価格と品質のバランスに優れたワインを造ることで知られます。

土壌：　粘土砂利質

農法：　リュット・レゾネ

醸造：　ブドウは、気温が最も低くなる夜間に収穫。醸造の全工程は、果汁を酸化から防ぐように行われます。マセラシオンをした後にバルーン型圧搾機でプレスし、その後短期間だけ低温でデブルバージュを行います。温度調節ができるステンレスタンクで、ゆっくりと発酵。ワインに定期的なバトナージュを行いながら、小さなステンレスタンクで熟成させました。

テイスティングコメント：
柑橘、桃、アカシアの花、メロン、南国果実の香り。フレッシュさとまろやかさを兼ね備えた調和のとれた味わいです。アペリティフやタパス、グリルした魚料理、魚の煮付け、ブリーチーズとおすすめ。

提供温度：　10-11℃

参考小売価格：1,740 円 (税別)