

DOUBLE Autolyse

発酵が終わり、瓶内熟成が進むと、酵母は徐々に死んで自己溶解します。微生物が放出され、相互作用により、ワインに厚みと複雑味を与えます。

限定区画のブドウのみを使用し、10年間カーブで熟成された《オートリーズ》キュヴェは、ワインに刻まれた時間とその足跡を祝福します。

テロワール

コート・ド・セザンヌ
斜面の向き: 南東
土壌: 粘土及びチョーク

ブレンド

100% シャルドネ

醸造

2010年ベース
2011年7月テイラージュ
及びオークバリック樽で
アルコール発酵
マロラクティック発酵

熟成

11年

ドザージュ

ブリュット

