

2008 Millésime

ミレジム2008



単一ヴィンテージでコート・ド・セザンヌを表現。シャルドネを主体として、
そこへ数滴のピノ・ノワールを加え、10年近くセラーで熟成させたキュヴェです。

2008年の冬は寒く、春は穏やかで、完璧なまでに健全で高い熟度のブドウが収穫されました。

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
平均樹齢: 40年

ブレンド

96% シャルドネ
4% ピノ・ノワール
2008年

醸造

ステンレスタンクで
アルコール発酵
マロラクティック発酵
2009年3月ティラージュ

熟成

156ヶ月
瓶内熟成

ドザージュ

エクストラ・ブリュット
7g/L