

樽のスモーキー感に完熟系フルーツ

レゼルヴ・ルデュック・シャルドネ
Reserve Leduc Chardonnay

まるでウィスキー、しっかりとスモーキーな樽香、パイナップルやバナナなどの完熟黄色系フルーツ



色合いはしっかり濃いイエローゴールド。鼻を近づけると、原料よりも熟成樽の香りが強く感じられる。そのレベルは、まるでウィスキーなどのハードリカーを思わせるような骨太の樽香。少し甘く、燻されたような香りの奥に、ほんのりとある果実香もだんだんと厚みを増してくる。

口に含めば、このワインの持つ濃い黄色と全く同じ路線のフルーツが出てくる。バナナ、パイナップル、マンゴー、パッションフルーツ、どれも完熟し、柔らかくなって甘みを増して美味くなる果物ばかり。完熟感と厚みがとにかくポリューミーに感じられる。

一方で、酸やミネラルのハード感は控えめ。硬さや角がなくフレンドリーな割に、ちょっとしたグレード感が見え隠れする南仏シャルドネ。

Technical Sheet

ワイン名	レゼルヴ・ルデュック・シャルドネ Reserve Leduc Chardonnay
クラス	IGP Pay d'Oc
生産者	エル・ジー・アイ LGI
産地	フランス ラングドック地方 カルカソンヌ周辺 (AOC Minervois のエリアに隣接)
セパージュ	100%シャルドネ
タイプ	白
畑	砂利を含んだ粘土石灰質、南向き
醸造 熟成	3週間の浸漬作業の後、フレンチオークにて6か月間熟成。 シラーには少しバーナーで焦がした木樽を使用。
ALC %	13.5%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ
からもダウンロードできます。