

Paul Garaudet et Fils

ポール ガローデ エ フィス

コント・ラフォンを彷彿とさせる芳醇で複雑な味わい

ヴォルネイとムルソーの村に挟まれたモンテリーは、コート・ド・ボーヌでも特にコストパフォーマンスに優れたワイン産地で、うまく探せば隣接するヴォルネイやムルソーに引けを取らない秀逸なバリュールワインを見つけることが出来ます。「白ワインの帝王」と言われるコント・ラフォンやコシュ・デリもこの地で赤ワインを造っており、愛好家の間では、優れた名品が眠る産地として知られています。



そんな産地を昔からリードするのが、『モンテリーの祖』ポール ガローデです。モンテリーの名を広く世に知らしめた人物で、オペレーションを一から築き上げ、今日までモンテリー協会会長として精力的に活動してきました。ムルソーで4世代に渡る家族経営のドメーヌを運営し、かつてコント・ラフォンの契約農家も務めていました。現在コント・ラフォンは、栽培から醸造まで自社で一貫して行っていますが、ドミニク・ラフォンが当主となる前は、ブドウを契約農家に任せていました。このためガローデのワインはコント・ラフォンの影響を強く受け、芳醇で余韻の長い複雑な味わいが特徴です。 【ラフォンで小作人を務めた ポール ガローデ】



ガローデのワインは、テロワールと伝統的手法を守って作られる本格的なブルゴーニュワインで、果実味溢れる濃厚な味わいが特徴です。モンテリーに4つの1級畑を所有する他、ヴォルネイ、ポマール、ムルソー、ピュリニにそれぞれ畑を所有し、それぞれのキュヴェに独自の個性を持たせつつ、一貫した高い品質を維持しています。

この素晴らしいドメーヌを見出し世に知らしめたのが、アメリカで最も良心的で有能なワイン輸入商としてロバート・パーカーに高く評価されるピーター・ヴェザンです。パリ在住のブルゴーニュワインのエキスパートで、無名ながら優良なドメーヌを探し出す能力に非常に長けています。ミシュランのワイン版といわれるワインの格付け本『クラスマン』でも、ポール ガローデのワインは、コストパフォーマンスに優れたワインとして評価され、「ストックを買い占めるべし」と絶賛されています。高品質でありながら入手しやすい価格であることから、フランス国内でも注目を集めています。

ポール ガローデが目指すのは、個々のテロワールが持つ多様でユニークな個性を余すところなく引き出し体現することです。完璧というものには存在しないという考えの下、より高い品質を目指し、たゆめぬ努力を継続しています。

■テクニカル情報■ ドメーヌ所在地:ブルゴーニュ北部コート・ドール県コート・ド・ボーヌ地区モンテリー村 畑面積:約 10.5ha 平均樹齢:45年 作付面積:ピノ・ノワール 5.5ha、シャルドネ 5ha 栽培手法:環境保全(サステナブル)型農法で栽培し、手摘みで収穫 年間生産量:約 5万本



【白ワインの醸造】:シャルドネは、完熟を待ってから収穫し、優しくプレスします。果汁は重力を利用して丁寧に澱引きした後、大樽に入れアルコール発酵とマロラクティック発酵が始まります。12~18ヶ月の間、およそ15日に1度バトナージュを行ないながらシュールリー熟成させます。ピュアでフレッシュな味わいを保つため、軽く清澄・濾過処理を施します。こうして出来上がった白ワインは、芳醇で香り豊かなバランスの良いワインに仕上がります。4~10年の熟成に耐える偉大な白ワインの特徴ともいえるふくよかな果実味に柔らかな酸、ピュアなミネラル感を湛えています。

【赤ワインの醸造】:ピノ・ノワールは、完熟した状態で収穫し、完全に除梗した後、5~8日間低温でマセラシオンを行ないません。アルコール発酵は、果実の膜や果皮に付着した土着の天然酵母で20~25日間かけてゆっくりと自然発酵させた後、重力を利用して発酵桶から樽へ移し替えます。マロラクティック発酵も無添加で自然発酵させた後、12~18ヶ月間シュールリー熟成させます。赤ワインは清澄処理をせず、自然に澄んだ状態になるよう少し冷やします。このような製法をとることで、果実の風味を生かします。こうして出来る赤ワインは、香り豊かでバランスが良く、若いうちから飲みやすい味わいながらも、5~15年間の長期熟成力を備えたワインに仕上がります。

■2014 ヴィンテージ情報■ 2014年、ブルゴーニュでは3年連続で雹が続いたため、ムルソー、ヴォルネイ、ポマール、ボーヌで収量が減じたものの、全体の収量は過去3年間で最高となりました。穏やかな冬の後、温暖で乾燥した春の気候が葡萄の発育を2週間早め、開花も早く順調に発育が進みましたが、気温が高いためミランダージュが一部見られました。暑く乾燥した気候が暫く続いた後、6月末に雹を伴う嵐に見舞われ、この年初めての本格的な雨となりました。9月はカラッと晴れて暖かく緩やかな北風が吹き付け、昼は暖かく夜は冷涼といった葡萄の熟成に理想的な気候に恵まれました。収穫時は、腐敗した葡萄も見られず、白ワインは、バランスがよく凝縮感が感じられ、赤ワインは、美しい色合いとよく熟れた果実味を湛えたフルーティな味わいに仕上がりました。

■2015 ヴィンテージ情報■ 夏の暑く乾燥した気候のため、収穫期が早く低収量の年となりましたが、雨の多い冬~春の天候が幸いし、夏を乗り切るのに十分な水分を地中に蓄えることが出来ました。ブルゴーニュ全域で平均以下の収量となりましたが、収穫された葡萄はよく熟れ、凝縮感のある果実味と適度な糖度を湛え、アルコールは高く良質でバランスがとれていました。北部のコート・ド・ニュイやコート・ド・ボーヌのワインが南部に比べ出来が良く、赤ワインは凝縮感のある熟れた果実味に溢れ、白ワインは芳醇で余韻が長くバランスの良い上質なワインに仕上がりました。

■2016 ヴィンテージ情報■ 前年同様に非常に低収量の年となりました。コート・ドールの殆どの畑が4月26~27日の霜害を受け、50%の収量減に繋がりましたが、畑の場所により収穫量に差が出た年で、例年通りの収穫量となった区域もあれば、90~100%の収量減となった畑もありました。全体的に収量は落ちたものの、クオリティに関しては非常に上質な年で、9月には低収量ながらも非常に熟成感のある健康な葡萄が実り、良質な色合いに豊かな酸、美しいバランスを湛えたヴィンテージに仕上がりました。

■2017 ヴィンテージ情報■ 白ワインは、霜の影響でシャブリ地区をはじめとするブルゴーニュの各所で非常に低収量年となりましたが、クオリティに関しては非常に素晴らしい年で、コート・ドール地区でも同様に低収量・高品質なヴィンテージとなりました。生育期は、ブルゴーニュ全域で夜間は平年より冷涼な気候となり、例年以上に高い酸が得られました。また収穫期を通して極めて良好な気候条件に恵まれ、よく熟した健康状態の良いブドウを収穫することが出来ました。この年の赤ワインに関しては、シャブリ地区のように霜害の酷かった地域とは対照的にブルゴーニュの殆どの地域で十分な収量を確保することが出来ました。例年よりも収穫期が比較的に早かったため、程よい酸と柔らかなタンニンを湛えたフルーティな赤ワインに仕上がりました。赤ワインに関して言えば、クオリティ以上に収穫量の豊富さにおいて作り手にとって良年であったと言えます。

■2018 ヴィンテージ情報■ 【赤ワイン】: 湿潤な冬と猛暑を特徴とするこの年の収穫量は、比較的豊作で、ブドウが非常に理想的な熟成具合に達したため、ヴァレージュ・クリュやレジョナル・クリュのワインでさえも探究してみる価値のあるヴィンテージとなりました。2018年は、ジューシーで豊かな果実味が溢れる心地よい味わいを持つやや早飲みタイプの赤ワインが作られました。【白ワイン】: 生育期初期の雨の多さと開花時の理想的なコンディションにより、極めて豊かな収穫量を得ることが出来ました。この年は、極めて早期の収穫を迎え、収穫前は、暑い夏の気候がとて長く続きました。収穫された白ブドウからは、驚くほど豊かな果汁量を得ることが出来ましたが、凝縮感にも事欠きませんでした。この年の白ワインは、思いのほかシャープな酸を持ち、酒齢の若いうちから魅惑的な味わいが愉しめます。(情報元: ジャンシス・ロビンソン・ヴィンテージ・レポート)

■2019年ヴィンテージ情報■ 冬は非常に穏やかでしたが、シーズン初めの春霜と夏の猛暑の影響で、例年よりかなり収量が減りました。7月、8月は気温が急激に高くなり、熱波によりブドウが日焼けする現象が見られました。この年は、減産となりましたが、残った果実からは、驚く程バランスのとれた素晴らしいワインが出来、輝かしいヴィンテージになると期待されています。豊かな果実味を湛えた上品で複雑な味わいが特徴です。

~ Sparkling Wine ~

NV Crémant de Bourgogne Brut

上代価格 ¥3,600(税別)

クレマン ド ブルゴーニュ ブリュット

JANコード: 4543190142076

スティルワインを糖や酵母と共に瓶に密封し、瓶内二次発酵を起こすトラディショナル方式で作られるクレマン・ド・ブルゴーニュ。製法はシャンパーニュと同じで、AOCでは最低9ヶ月の瓶内熟成を規定していますが、ガローデのクレマンは、15~18ヶ月かけて熟成させます。これは、ノン・ヴィンテージ・シャンパーニュの法定熟成期間と同じですが、価格はシャンパーニュのおよそ半額程度という軽さ。ガローデのクレマンは、キレの良さと繊細な味わいが特徴です。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ北部コート・ド・ボヌ地区(AOCクレマン・ド・ブルゴーニュ) 平均樹齢:40年
品種:ピノ・ノワール 70%、シャルドネ 30% 醸造:トラディショナル方式で瓶内二次発酵。18ヶ月間シュールリー熟成。
お勧めマリージュ: 鯛めしや焼き牡蠣などの和食のシーフードと最高の相性 サープの適温: 6~9℃前後

■テイステイング・ノート■ 輝きのあるゴールド・イエロー。円やかでクリーミーな質感を湛えたキメ細やかな泡沫が感じられる。黄色い花の香り、イースト香、ビスケット、ゴールデン・デリシャス・アップルを思わせる果実味を、やや強めの酸がキリリと引き締める。果実の奥に仄かな蜂蜜の風味が香る複雑な味わい。柔らかくクリーミーで余韻の長い後味が広がる。果実の厚みとミネラル、酸のバランスが素晴らしく、しっかりとした骨格とフィネスを備えたクレマン。



NV Crémant de Bourgogne Rosé

上代価格 ¥3,600(税別)

クレマン ド ブルゴーニュ ロゼ

JANコード: 4543190146005

フルール・ド・ロゼ(バラ色の花)と名付けられたこのロゼのクレマンは、ピノ・ノワールを100%使用し、ヴィンテージ・シャンパーニュの法定熟成期間を超える15~18ヶ月の瓶内熟成を経て作られます。ピノ・ノワール特有の赤果実のアロマを湛え、色合い、香り、質感、その全てが華やかでエレガントなバラの花をイメージさせる可憐なクレマンです。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ北部コート・ド・ボヌ地区(AOCクレマン・ド・ブルゴーニュ) 品種:ピノ・ノワール 100%
醸造:トラディショナル方式で瓶内二次発酵。15~18ヶ月かけて瓶内でシュールリー熟成。
お勧めマリージュ: 食前酒として、またはハムや赤い果実、チョコレートにもよく合います。テーブルワインとして食事と共に楽しむなら6~9℃、食前酒や食後のデザートと合わせるなら4~8℃前後によく冷やしてサーブして下さい。

■テイステイング・ノート■ 美しいバラ色の色調。繊細な泡沫が生き生きと溢れるように感じられる。赤い果実や華やかなバラの香りに、エレガントなテクスチャーが感じられるコクのある味わい。ピノ・ノワール100%ならではのコクと程よいボリューム感が心地良く、どこまでも続く長い余韻が後味に広がる。リリースから2年間が飲み頃。



~ Red Wine ~

2018 Bourgogne Pinot Noir

上代価格 ¥4,600(税別)

ブルゴーニュ ピノ ノワール

JANコード: 4543190171342

モンテリー、ムルソー、ピュリニイ・モンラッシェの畑で収穫された平均樹齢25年の若いピノ・ノワールで造るブルゴーニュ・ルージュ。完熟したピノを完全に除梗し、天然酵母で長い時間をかけて自然発酵させ、12~18ヶ月かけて澱と共に熟成させています。香り豊かでバランスが良く、若いうちから飲みやすい味わいながら、5~15年間の長期熟成力を備えたワインに仕上がります。

■テクニカル情報■ 産地:モンテリー村、ムルソー村、ピュリニイ・モンラッシェ村(AOCブルゴーニュ)
品種:ピノ・ノワール 100% 平均樹齢:25年 土壌:泥灰質 平均収量:50hl/ha アルコール:12.5%
お勧めマリージュ: チキンや仔羊のロースト、牛肉、ミートパイ、ハードチーズ サープの適温: 14~16℃

■テイステイング・ノート■ 外観は、美しく艶やかなルビー色。よく熟れた小粒で凝縮された果実のアロマが香り、エレガントでキメ細やかなタンニンが感じられる可憐なワイン。飲み始めは樽由来のオークの香りが感じられるが、木を焦がした強い香りやヴァニラの香りとは違う、甘くスパイシーな香辛料を思わせる香り。摘みたてのチェリーや、シロップに漬けた苺のチャーミングな果実のアロマとのバランスが絶妙で、美しいテクスチャーが口内に広がる。リリースから5年程の熟成が効く。



2017 Monthélie Rouge Cuvée Paul

モンテリー ルージュ キュヴェ ポール

上代価格 ¥4,500(税別)

JANコード:4543190157841

モンテリーの赤ワインは、ピロードのようにしっかりとしたなめらかなテクチャーに繊細なタンニンが特徴で、隣村のヴォルネイと共に、女性的なワインを生み出すことで知られています。キュヴェ・ポールは、モンテリーの各クリマから樹齢の古い上質な葡萄を選びすぐって造る特別キュヴェで、芳醇な赤果実のフルーティな果実味と、フレッシュな酸、気品のあふれるバランスの良いタンニンが印象的です。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボーヌ/AOCモンテリー 品種:ピノ・ノワール100% 平均樹齢:50年
畑面積:2.1 ha 畑:東南向き 平均収量:40 hl/ha 土壌:粘土・石灰質 アルコール:13%前後
お勧めマリージュ:仔羊のロースト、牛肉とアスパラガスの牡蠣油炒め、ジュシーでクリスピーな歯ごたえの肉料理、ブリーチーズやルブロンチーズなどと最高の相性 サーブの適温:15℃

■テイasting・ノート■ 美しく端正なルビー色。野苺やブラックチェリー、黒胡椒、クローブのスパイシーなアロマ。時間が経つにつれて華やかな赤いバラの花の香りを帯びてくる。フルーティな果実味に溢れ、フレッシュで爽やかな酸が心地良い。タンニンは気品のあふれる存在感を示しながらも強すぎず、程よいバランスを保っている。長期の熟成が効く芳醇なモンテリー。



2015 Monthélie 1er Cru Les Clos Gauthy

モンテリー・プルミエ・クリュ・レ・クロ・ゴテ

上代価格 ¥6,300(税別)

JANコード:4543190170215

ディジョンからサントネイまで45キロに渡って続く切り立った石灰岩層の上に南向きと東向きの斜面を持つレ・クロ・ゴテは、石灰岩を豊富に含む水はけの良い土地で、ミネラル感豊かなワインを生みます。朝日が豊かに降り注ぐ日当たりの良い斜面は、ブルゴーニュでも冷涼なこの土地で、葡萄の完熟を促進します。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボーヌ/AOCモンテリー・プルミエ・クリュ 品種:ピノ・ノワール100%
樹齢:23年 畑面積:1.8ha(南向き) 土壌:泥炭土・石灰質 平均収量:40hl/ha アルコール:13%前後
お勧めマリージュ:アヒル、野鳥、鴨肉を使った料理と特に最高の相性 サーブの適温:15~16℃

■テイasting・ノート■ 深みのあるルビー色。チェリー、黒スグリ、スマレの花の魅惑的なアロマが香る。シルキーなタンニンと芳醇でふくやかな味わいが広がる骨格の良い味わい。若いうちから楽しみ、4~5年間のセラー熟成を経て更に格別な味わいへと成熟してゆく。



2014 Monthélie 1er Cru Les Dureses

モンテリー プルミエ クリュ レ デュレス

上代価格 ¥5,800(税別)

JANコード:4543190156608

2016 Monthélie 1er Cru Les Dureses

モンテリー プルミエ クリュ レ デュレス

上代価格 ¥6,600(税別)

JANコード:4543190171359

モンテリー村の最西端に位置し、モンテリーとオーセイ・デュレスの両方の村にまたがる一級畑レ・デュレス。モンテリーの11のプルミエ・クリュのうち、オーセイ・デュレス側に斜面を持つのは、レ・デュレスのみです。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボーヌ/AOCモンテリー・プルミエ・クリュ 品種:ピノ・ノワール100%
樹齢:44年 畑:東/東南向き 土壌:地層の分厚い粘土質 平均収量:38hl/ha アルコール:13%
お勧めマリージュ:繊細な味わいの白身肉、豚や仔牛のロースト、ケバブ、ハーブを使ったパスタ、チキンリゾット、牛フィレの鉄板焼き、焼き魚などと最高の相性 サーブの適温:15~16℃

■テイasting・ノート■ 暗く深みのある色調。赤果実のジャムのような凝縮された果実味に、ピリッとしたメントールの香りが印象的。ヴォルネイ・サントノのような深い味わいと香り、滑らかな質感を湛えた熟成力の高いワイン。



2017 Pommard

ポマール

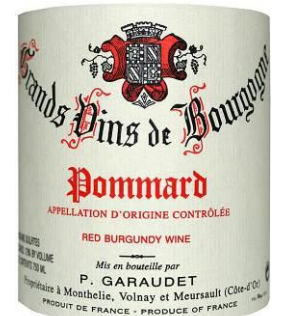
上代価格 ¥7,700(税別)

JANコード:4543190169394

一般的にポマールは、パワフルで力強く芳醇な味わいを持つ赤ワインを生むことで知られていますが、テロワールや醸造方法によっては、繊細なフィネスが豊かに感じられます。日照量が多く、岩屑を多く含むキメ細やかな分厚い土壌で育つピノを完熟させて造るガローデのポマールは、苺やトリュフを思わせる繊細な風味に、しっかりとしたボディ、卓越した長期熟成力が特徴です。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボーヌ/AOCポマール 品種:ピノ・ノワール100% 樹齢:48年
畑:1日中日光の降り注ぐ日照量の多い東南向きの畑 平均収量:40hl/ha アルコール:13%
土壌:岩石を多く含む非常にキメ細かな土壌で、地層の厚さは最も分厚いところで20cmにもなる
お勧めマリージュ:ジビエ、子牛肉、子羊肉、鶏肉のシチュー、鰻、チーズ サーブの適温:14~16℃

■テイasting・ノート■ 美しくクリアな輝きと色合い。苺とトリュフの繊細なアロマと風味が香る。ポマールならではのテロワールの持ち味としっかりとしたボディ、端正なバランスを湛えた美味な味わい。5~8年の長期熟成によりその真価を発揮する極めて寿命の長いワイン。



~ White Wine ~

2017 Bourgogne Blanc

上代価格 ¥3,800(税別)

ブルゴーニュ ブラン

JANコード:543190151535

ムルソーの畑で採れた完熟したシャルドネを1年以上かけて澱と共に熟成させて作るこの白ワインは、フルーティで豊満な果実味、豊かなミネラル、余韻の長いエレガントで洗練された後味が印象的です。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボーヌ地区ムルソー村(AOCブルゴーニュ) アルコール:12.5%(2015)
品種:シャルドネ100% 樹齢:53年/25年 畑面積:1ha(主に東南向き) 土壌:砂利の混じる泥炭質土壌
平均収量:54hl/ha 年間生産量:約6~8千本 サープの適温:12~14℃
お勧めマリナーズ:鶏のホワイトソース、シーフード、リゾット、青カビチーズ、フォワグラなどと最高の相性

■テイasting・ノート■ よく熟れたフルーティな果実のアロマが支配的で、柑橘系果実やヴァニラの香りに、豊かなミネラルが感じられる。アタックは酸がやや強く、厚みのある味わい。ムルソーのテロワールに由来するクリアで緻密なミネラルと、ねっとりとした粘性の強い豊満な味わい、余韻の長い後味が広がるエレガントなワイン。



2015 Monthélie Blanc Les Champs Fulliot

上代価格 ¥5,800(税別)

モンテリー ブラン レ シャン フュリオ

JANコード:4543190157339

シャン・フュリオは、モンテリーの最東端、ヴォルネイとムルソーとの村境に位置し、ヴォルネイの一級畑クロ・ド・シェーヌと接しています。村名クリュのガロードの区画は、もともとは石切り場で、石灰質の強い土壌を持つため、シャルドネの栽培に理想的で、フローラルなアロマを湛えたエレガントな白ワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボーヌ/AOCモンテリー 品種:シャルドネ100% 樹齢:22年
畑面積:0.3ha 畑:東南向き 土壌:粘土・石灰質 平均収量:48hl/ha アルコール:13%
お勧めマリナーズ:炒めエビ、魚のタジン、鳥賊の雲丹焼き、青カビチーズ等 サープの適温:12~14℃

■テイasting・ノート■ 艶のある黄金色の輝きを纏った美しい色調。ヴァニラ、ヘーゼルナッツの香りを帯びたフローラルなアロマが香る。極めてエレガントで洗練された味わいの白ワイン。リリースから2~6年が最も飲み頃。



2018 Meursault Vieilles Vignes

上代価格 ¥8,800(税別)

ムルソー ヴィエイユ ヴィーニュ

JANコード:4543190168656

2019 Meursault Vieilles Vignes

上代価格 ¥9,300(税別)

ムルソー ヴィエイユ ヴィーニュ

JANコード:4543190171335

ニュー・サン・ジョルジュで地下深くに潜るコンブランシアン固い石灰岩は、ムルソー近辺で再び地表近くに表れるため、石灰質の強い石くずを多く含んだ土壌がストラクチャーのしっかりとしたエレガントでミネラル豊かな白ワインを生みます。石灰質土壌の多いコート・ド・ボーヌでは、シャルドネ種が真価を発揮します。樹齢80年以上の古樹のシャルドネが醸す力強く口当たり柔らかで濃厚な味わいをお楽しみください。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボーヌ/AOCムルソー 品種:シャルドネ100% 平均樹齢:84年
畑面積:2ha 日照条件:南向きの斜面 土壌:小石を多く含む石灰質土壌 平均収量:35hl/ha アルコール:13%
お勧めマリナーズ:身の引き締まった高級魚、仔牛、鳥のホワイトソースなど サープの適温:10~12℃

■テイasting・ノート■ 淡い輝きを持つ美しい黄金色。シトラス、ライチ、マンゴーのアロマが心地よく香る。アタックは力強く、口当たりの良い柔らかな質感と、厚みのある濃厚な味わいを湛え、美しく余韻の長い後味が広がる。1~2年のセラー熟成で格別な飲み頃を迎える。



2019 Puligny Montrachet

上代価格 ¥9,800(税別)

ピュリニイ モンラッシェ

JANコード:4543190170208

ピュリニイ・モンラッシェは、隣村のシャサーニュ・モンラッシェと共に、シャルドネ種の持ち味が最高の形で表現される最も名高いアペラシオンの1つです。褐色の石灰岩や、粘土石灰質の泥灰土と石灰岩が交互に連なる地層の厚い土壌が多く、サンザシの花やナッツ、レモングラス、青リンゴを思わせるアロマを湛えた美しくバランスのとれたエレガントで気品のある白ワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:コート・ド・ボーヌ/AOCピュリニイ・モンラッシェ 品種:シャルドネ100% 樹齢:43年
畑面積:0.3ha(南向き) 土壌:泥灰質 平均収量:45hl/ha アルコール:13% サープの適温:11~13℃
お勧めマリナーズ:鶏肉のソース添え、仔牛の蒸し焼き、フォワグラ、オマール、伊勢海老、魚の網焼き、アワビの天ぷら、様々なタイプのチーズと良く合います。

■テイasting・ノート■ 淡いグリーン陰影と仄かな青みを帯びた光輝く濃厚なイエロー。美しく力強いアロマが香り、決して重さを感じさせないふっくらとした広大で豊満な味わいがどこまでも広がる。美しくバランスの整った味わいを湛えた極めてエレガントな白ワイン。

