

## コノスル ヴァラエタル シャルドネ

ヴィンテージ 2014  
 品種 シャルドネ100%  
 産地 ヴアレ・セントラル

コメント 明るくクリーンな色合い。柑橘類のアロマ、パイナップル、白桃、メロンなどの香り。凝縮感と酸味のバランスがとれた味わい。魚介類、白身の肉、クリームやナッツと良く合います。若飲みタイプのワンです。

### 栽培・製法

土壌 砂利の多い、痩せた沖積土壌。  
 気候 穏やかで、夜は涼しく朝は霧深い。  
 収穫 2014年3月8日～4月3日  
 熟成 ステンレススチールタンクで4～12ヶ月

### 分析値

アルコール度数 13.4 %vol  
 残糖 4.5 g/l  
 pH 3.29  
 総酸度 6.40 g/l

