

Chateau Feuillet

約7.5haほどの畑を所有するシャトー・フェイユエは、アオスタのサン・ピエーレ地区に位置します。畑はほぼ南向きでドラ・バルテア川近くに畑が広がります。標高は約650m~800m。1997年にマウリツィオ・フィオルノによって設立され（より辿るとマウリツィオの祖父のティネットが自家消費用にワインをつくっていた）、始めは5000㎡の畑が現在は30000㎡までとなり、多くが近年植樹されました。カンティーナは近代的な設備を整え、それぞれのぶどうの持つ個性をより生かせるよう努めています。近年、フラッグシップワインでもあるプティ・アルヴィーンは高評価を得るようになり、入手するのが困難になってきています。総生産本数は約18000本。

栽培面積: 7,5 オリーブ畑: 標高: 650-800 生産本数: 18000

Chardonnay 2023 D.O.P. Valle da Aosta

¥5,000 税抜

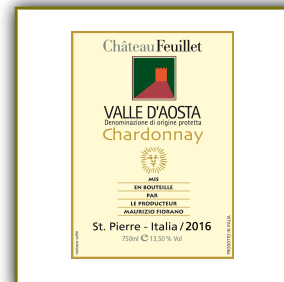
¥5,500 税込

度数: 13.5 - 生産本数: - 白 Bianco



ブドウ品種 / Uvaggio / Varietal:

100% シャルドネ



コメント / Commento / Comment:

麦わら色かかった薄い緑色でいきいきとした柑橘やりんごを思わせる果実の香り広がります。しっかりとしたミネラル感があり、軽やかな口当たりながら余韻が長く、しみじみとした味わいでハーブを思わせる心地よいグリーンなテイストも感じられます。標高は約800m。収穫は10月半ばごろに行われ、手摘みで行われます。カンティーナに運ばれてから破碎、その後2日ほど浸漬させてから温度を約20度に保ってプレスをします。マロラクティック発酵は行わず、ステンレスタンクでの熟成を経てボトリングし、2ヶ月ほどの瓶熟を経て販売。

醸造 / Vinificazione / Vinification

マセラシオン / Macerazione / Maceration: 2 / Giorni / Days

発酵 / Fermentazione / Fermentation: 15 / Giorni / Days
培養酵母 Lievito Selezionato
ステンレス・タンク - Stainless

熟成 / Maturazione / Ageing: 4 / Mesi / Month
ステンレス・タンク - Stainless

瓶熟 / Affinamento / Refining: 2 / Mesi / Month ボトル / Bott.

テイスティングノート / Esame Organoleptico / Organoleptic test

香り / Aromi / Aromas: 柑橘系, Agrumato, Citrus - 植物系, Vegetale, Vegetable - ミネラル, Minerale, Mineral - ニワトコ属, Sambuco, Elderberry -

ボディ / Struttura / Body: ミディアム-ライト Medium - Light 酸味 / Acidità / Freshness: 穏やか - Rinfrescante - Fresh

ヴァニラ (木香) / Legno / Wood: n.d.

タンニン / Tannino / Tannins: n.d

アフターテイスト / Retrogusto / After taste: デリケート - Delicato - Delicate

コンセプト / Concetto / Concept: 伝統的 Tradizionale

