



## 仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション

原産地呼称： フランス / A.O.C.- ラングドック

スタイル： ロゼワイン

葡萄品種： グルナッシュ サンソー シラー ヴィオニエ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 10℃

容量： 750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

**テイスティングノート** アプリコットや白桃の熟した果実、バラなどの花、グリーンペッパーなどのスパイスのノーズと風味を示し、まるやかなタバコの後味を伴う。完ぺきなバランス、コクがあり、長い余韻の後味は、新鮮味とミネラルへと続く。

**合う料理** ロブスター、ザリガニ、帆立と好相性。

**葡萄品種** グルナッシュ、サンソー、シラー、ヴィオニエ

**認証** 有機栽培認定デメテル

希望小売価格 ¥27,610 (税込)

在庫1点のみの商品です！！

## 畑 / 醸造方法

**気候** 標高240メートル、畑は南南西に面する。完ぺきなバランスを示し、すばらしい新鮮味の芳香を造る。

**地質** 片岩、石灰岩、丘陵地の地形が地下水の循環の複雑なネットワークを形成し、畑へ並外れた自然水の供給を可能にし、ピュアな水源の展開を可能にする。

**収穫** 気温が低い夜に手摘み収穫する。

**醸造** 各区画ごとに最適な日に収穫し、別々に醸造する。畑はワイナリー中心に位置し、最短の輸送時間を可能にする。最高の果汁を選び、低温発酵後、8〜10℃に管理された温度で24時間、硫黄を加えず清澄を行う。新樽で、酵母や澱と共に6ヶ月間熟成し、バイオダイナミのカレンダーにあるフルーツデイにブレンドを行う。

**熟成** 新樽で熟成を行う。

**酸度** 3.15g/l

**PH** 3.37

**残糖度** <1.0g/l

## 受賞歴

ロバート・パーカー 93ポイント！

後続' 2020' ヴィンテージ

グローバル・ロゼ・マスタース2021 マスター！