



## 仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称： フランス / A.O.P.

スタイル： 白ワイン

葡萄品種： グルナッシュ・ブラン ルーサンヌ ヴィオニエ ヴェルメンティーノ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 12℃

容量： 750ml

## 説明

AB 認証 (オーガニックワイン)、デメター認証取得 (ビオディナミ農法)

**テイスティングノート** 美しい黄金色。複雑で香り高いノーズ、ほのかなサンザシ、アーモンド、スミレなどの花の含み、マンゴーやアプリコットなどの夏の果物を伴う。繊細な木の芳香に、軽やかなアクセントのジンジャーブレッドやタバコが加わる。豊かでクリーミーな味わいと、しっかりとしたボリュームと新鮮味を持つ。

**合う料理** アペリティフとして、またグリルした魚や甲殻類と好相性。

**葡萄品種** グルナッシュ・ブラン、ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ルーサンヌ

## 畑 / 醸造方法

**収穫:** 手で収穫されたブドウは、果実が成熟した時点で品種ごとに分けて運ぶ。

**醸造:** 醸造プロセスは、それぞれのブドウ品種の特徴を尊重し、テロワールの本質を捉えるために調整されている。除梗し、8℃に冷やされた後、軽く圧搾して上質な果汁のみを抽出する。その後、マストを一定の温度で落ち着かせる。落ち着かせる時間は、求めるアロマの特性によって決められる。発酵も厳密にコントロールされた温度で行われ、クラリティに応じて2週間から1ヶ月間行う。

**熟成:** 発酵の途中で、一定の割合のマストを225lのオーク樽に移し、6ヶ月間熟成する。細かい澱の上で熟成され、定期的に攪拌する。やさしく清澄後、フレッシュでフルーティな特徴を保つために、比較的早い段階で瓶詰めする。

**酸度:** 3.5g/l

**PH:** 3 < X < 4

**残糖:** 4g/l

## 受賞歴

後続2023ヴィンテージ

デキャンター2025 シルバー、91ポイント！