



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 / I.G.P.- ペイ・ドック

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

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

※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 熟したグレープフルーツ等の柑橘類、ピーチ、ハチミツ、ドライフルーツの濃く、複雑なブーケを示し、トーストの含みを伴う。ふくよかなで滑らかな味わいは、熟していて、バニラ、トースト、バターと柑橘系果実の含みをたっぷりと感じる。長い余韻の後味を持つ。

合う料理 アペリティフとして、またホタテのフライ、ソース添えた魚料理

葡萄品種 シャルドネ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン・ブラン

認証 デメテル、EUオーガニック

畑 / 醸造方法

テロワール ラングドック・ルーション

葡萄畑の位置 ラングドック・ルーション

気候 地中海性気候

収穫 手摘み

醸造 手摘み収穫した葡萄は、ワイナリーに到着するとすぐに空気圧で圧搾する。軽くセtringした後、果汁の一部は新樽でアルコール発酵を行い（70%）、残りはステンレス・スチールタンクで醸造する（30%）。

熟成 定期的に攪拌しながら、7-8ヵ月樽熟成

受賞歴

後続2023ヴィンテージ

サクラアワード2024 ダブルゴールド！

後続2022ヴィンテージ

ドリンクス・ビジネス・アジア ゴールド！