



## 仕様

地域：フランス / コート・デュ・ローヌ / シャトーヌフ・デュ・パプ

原産地呼称：フランス / A.O.C.- シャトーヌフ・デュ・パプ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：グルナッシュ・ブラン クレレット ブールブーラン ルーサンヌ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：10°Cから12°C

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** 緑色を帯びた美しく淡い黄金色。ノーズは見事な柑橘類（レモン）の含みを示し、花（リンデン）と果樹園の果実のアロマが混ざり合う。張りのある味わいは、フレッシュでピリッとしたハーブを感じる。まだ若いが、樽香が溶け込んでいて、ピュアで素晴らしいバランスの上品な後味が支える。

**合う料理** 魚のグリル、ブイヤベースなどと好相性

**葡萄品種** 43% ルーサンヌ、30% クレレット・ブランシユ、25% グルナッシュ・ブラン、2% ブールブーラン  
**認証** エコサート

## 畠 / 醸造方法

**テロワール/醸造** 小石を敷き詰めた台地は効率よく温度をコントロールし、粘土質の下層土は葡萄の根を深く張らせ、自然の泉が白葡萄に必要なフレッシュさをもたらす。容器の選択（生産者を厳選し、多くのドゥミ・ミュイを選択）、熟成期間、ブレンドする前の各テロワールの吟味、数多くのテイスティングにより、生き生きとして、繊細、エレガントな白を造る。