



仕様

地域： フランス / プロヴァンス

原産地呼称： フランス / I.G.P.- メディテラネ

スタイル： 白ワイン

葡萄品種： ソーヴィニヨン・ブラン ルーサンヌ ヴィオニエ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 14°C

容量： 750ml

説明

テイストイングノート 鮮やかな色合。凝縮したノーズを示し、ほのかなハチミツ、バニラ、白桃、アプリコットを伴う。素晴らしいまろやかでフレッシュな味わいが広がる。熟した白桃、トースト、クリーミーな風味を感じ、長い余韻の後味が続く。

合う料理 白肉のクリーム煮、魚（ターポットのサフラン風味、ヒメジの柑橘類ソース）、ヤギのチーズなどと好相性。

葡萄品種 40% ルーサンヌ、30% ソーヴィニヨン・ブラン、30% ヴィオニエ

認証 エコサート

畑 / 釀造方法

テロワール 石灰岩と粘土質、標高350~450m、斜面

葡萄畠の位置 プロヴァンス

気候 地中海性

地質 石灰岩と粘土質土壤

収穫 手摘み

釀造 房ごと圧搾し、ステンレスタンクと400Lオーク樽で発酵。50%はマロラクティック発酵する
熟成 50%はブルゴーニュの400L樽、50%はステンレスタンクで12ヶ月熟成

酸度 4.44g/L

PH 3.52

残糖度 1.10g/L