



仕様

原産地呼称： フランス

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種： ガメイ・ノワール

テイスト： 辛口

サーブ温度： 10℃から12℃

容量： 750ml

説明

テイスティングノート 生き生きとしたロゼが反射する濃いピンク色。ノーズはフレッシュで表情豊かなアロマを示し、ほのかなグレープフルーツと微かなラズベリーを伴う。フレッシュで柔らかい酸味を持ち、素晴らしいまろやかさが口中に広がる。後味は微かなグレープフルーツを再び感じる。
合う料理 アペリティフとして、また魚のタパス、グリルした鶏肉、スパイスの効いた野菜カレーなどと好相性。

葡萄品種 100% ガメイ・ノワール・ア・ジュ・ブラン

畑 / 醸造方法

樹齢 平均樹齢45年

土壌 石灰岩と粘土質が混ざった土壌

※葡萄樹は、環境を保護するためにサスティナブル農法を行っている。テロワールを保護することは、その潜在能力や多様性を表現するために不可欠です。

収穫 選果しながら手摘み収穫

醸造 直接压榨後、16時間コールドマセラシオンする

受賞歴

ボージョレ・ヌーヴォー・リヨン杯 ゴールド！

ジルベール&ガイヤール ボージョレ・ヌーヴォー コンテスト2022 シルバー！