ブリュネル・ド・ラ・ガルディーヌ コート・デュ・ローヌ ブラン (2022)

9326133

シャトー・ドゥ・ラ・ガルディーヌ

フランス



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 ヴィオニエ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.8%

サーブ温度： 8℃から10℃

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 鮮やかな淡い黄色。ノーズはたっぷりとした柑橘類を示し、レモンとグレープフルーツの含みを伴う。味わいは素晴らしくフレッシュで、ミネラルを感じる後味が続く。
合う料理蒸し/焼いた白身魚や鶏肉、フレッシュなソフトチーズ（山羊、ヴァランセ、カンコワイヨット、サン・マルスラン）、アペリティフにも最適
葡萄品種 30% ルーサンヌ 、20% クレレット、20% ヴィオニエ 、20% グルナッシュ・ブラン 、10% ブールブラン

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 南ローヌ・ヴァレー
地質 粘土石灰岩質土壌
収穫 8月初旬
醸造 直接圧搾し、冷温でセトリングさせる。温度管理しながらアルコール発酵し、最大限にフレッシュさを保つ。

酸度 3.05g/L
PH 3.42
残糖度 0.37g/L

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp