



仕様

地域：フランス / プロヴァンス / コトー・デクサン・プロヴァンス

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン グルナッシュ シラー ヴェルメンティーノ

テイスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：13°C

容量：750ml

説明

テイストイングノート 明るいサーモンローズ色。凝縮したノーズを示し、ほのかなピンクグレープフルーツやトロピカルフルーツを伴う。素晴らしいまろやかさと突出したフレッシュな味わいが広がり、熟した白桃とイチゴの風味も感じられる。心地よい余韻が長く続く。

合う料理 ザリガニ、魚などと好相性

葡萄品種 グルナッシュ 40%、シラー 30%、カベルネ・ソーヴィニヨン 20%、ヴェルメンティーノ 10%

認証 エコサート認証

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 ヴァール県、プロヴァンス

気候 地中海性気候、日中と夜間の寒暖差が大きい

地質 石灰岩と粘土質の赤土の土壤

収穫 手摘み

醸造 空気圧搾機で直接圧搾し、温度管理したステンレ・スティールタンクで発酵と熟成を行う。

熟成 濾と一緒にステンレ・スティールタンクで3ヶ月熟成

酸度 4.75g/L

PH 3.44

残糖度 0.70g/L