



## 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 ヴェルメンティエーノ

テイスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：13℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 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** ゼリガニ、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%、ヴェルメンティエーノ 10%

**認証** エコサート認証

## 畑 / 醸造方法

**葡萄畑の位置** 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壌

**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・スチールタンクで発酵と熟成を行う。

**熟成** 澱と一緒にステンレ・スチールタンクで3ヵ月熟成

**酸度** 4.75g/L

**PH** 3.44

**残糖度** 0.70g/L