



仕様

地域：フランス / コート・デュ・ローヌ

原産地呼称：フランス / A.O.C.- コート・デュ・ローヌ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：クレレット ブールブラン ルーサンヌ ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数：14.5%

サーブ温度：8°Cから10°C

容量：750ml

説明

テイスティングノート 繊麗な淡い黄色。ノーズはたっぷりとした柑橘類を示し、レモンやグレープフルーツの含みを伴う。フレッシュでミネラルのフィニッシュが続く。

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）、アペリティフにも好相性

葡萄品種 ルーサンヌ 30%、クレレット 20%、ヴィオニエ 20%、グルナッシュ 20%、ブールブラン 10%

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 南ローヌ・ヴァレー

地質 粘土石灰岩質土壤

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。