



仕様

地域：フランス / ポルクローール

原産地呼称：フランス / A.O.C.- コート・ド・プロヴァンス

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ロール

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：10℃から12℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート すぐにジャスミンの花のほのかなノーズが漂い、フレッシュな果実ピールのニュアンスも感じられる。口に含むと、生き生きとした、包み込むようなフレッシュさが、たっぷりとした洋ナシのようなジューシーな果実を連想させる。美味しい酸味と柑橘類の青果実ピールのアロマがフィニッシュまで続き、ほのかなスパイスを伴う。調和とすっきりとした輪郭が際立ったヴィンテージ、豊かな濃厚さを持ち、洗練されている。

合う料理 魚料理、シーフードなどと好相性

葡萄品種 100%ロール

オーガニック認証 エコサート認証

***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

ドメーヌ・ド・リルは風土に育まれ、唯一無二で消えることのない特別なテロワールとワイン造りのノウハウとの出会いを表現する。ポルクローールの歴史あるドメーヌは、3つの平原に位置している：ノートルダム、ル・ファール、プレガンソネ。ポール・クロ国立公園の中心部とその周辺と、反対側の島の中心部にも位置するワイナリーは、保護された景観に根ざしながら、島のあらゆる側面を表現している。オーガニック認証を受けており、農業生態学的な管理を行い、生物多様性の保全に取り組んでいる。

葡萄畑の位置 コート・ド・プロヴァンス

気候 地中海性気候

地質 粘土質土壌

収穫 日が昇る前に手積み収穫

醸造 房ごと圧搾し、果実味を最大限引き出す。品種、区画ごとに4-5℃でスタビライゼーションを4-6日間させ、粗い粒子を取り除き、綺麗な果汁を得る。ろ過しながらタンクに移し、温度管理しながら発酵。マロラクティック発酵は行わない。