



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

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 淡いレモングリーン色。ノーズは柑橘類、タイム、バーベナの上質で生き生きとしたアロマを示し、甘草やフェンネルの微かに繊細なスパイクスを含む。美味しいまろやかな味わいに、芳醇ですっきりとした後味が続く。

合う料理 ラビオリ、トリュフ入りスクランブルエッグ

葡萄品種 ルーサンヌ 50%、グルナッシュ・ブラン 20%、クラレット 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のでご了承ください。

畑 / 醸造方法

葡萄畠の位置 南ローヌ・ヴァレー

地質 ウルゴニア石灰岩質土壌

収穫 晩熟のクレレットを除き、フレッシュさを最大限保つため早めに収穫する。選果しながら手摘みで収穫

醸造 優しく圧搾し、低温で安定化する。約70%は15-18°Cのステンレスタンク、残りは225L樽で発酵

熟成 新樽と桶で6ヶ月熟成

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト 92ポイント！