



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 プールブラン 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℃から10℃

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、甘草やフェネルの微かに繊細なスパイスを含む。美味しく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%、プールブラン 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

葡萄畑の位置 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℃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ヵ月熟成

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト 92ポイント！