



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / コルビエール

原産地呼称：フランス / A.O.C.- コルビエール

スタイル：白ワイン

葡萄品種：グルナッシュ・ブラン ルーサンヌ ヴェルメンティエーノ

テイスト：辛口

アルコール度数：14.0%

サーブ温度：8℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深いノーズを示し、焼いたドライフルーツを伴い、ミネラルも感じる。口を含むと、白果実や花が混ざり合い、オーク樽熟成によるトーストが広がる。

合う料理 ホタテのカルパッチョ、ヒラメやクリームソース添えの魚料理、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 ヴェルメンティエーノ 50%、グルナッシュ・ブラン 25%、ルーサンヌ 25%

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 コルビエール

気候 地中海性気候

地質 粘土と石灰岩質土壌

収穫 機械

醸造 早朝に収穫し、フレッシュさを保つ。冷温で圧搾し、最良の果汁のみ500L樽で発酵

熟成 澱といっしょに、攪拌しながら6ヵ月熟成

酸度 3.38g/L

PH 3.42