



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称：フランス / I.G.P.- ペイ・ドック

スタイル：白ワイン

葡萄品種：ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：13℃

容量：750ml

説明

デイリーに食事と合わせたい、淡く輝く飲みやすい白

テイスティングノート 淡く綺麗な色合い。ノーズはアプリコット、桃、フローラルの含みが広がり、ほのかなバニラを感じる。しっかりとしたボディが感じられる、バランスの取れた美味しい白ワイン。
合う料理 スパイスの聞いたアジア料理、家禽のロースト、濃厚な料理、チーズなどと好相性
葡萄品種 ヴィオニエ 100%

*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

葡萄畑の位置 アルジュリエ

気候 地中海性気候

地質 粘土石灰岩土壌

収穫 機械

醸造 18-20℃のステンレスタンクで伝統的手法で醸造する

熟成 ステンレスタンクで6ヵ月熟成

酸度 5.50g/L

PH 3.65

残糖度 2.00g/L以下

受賞歴

リヨン国際コンクール ゴールド！