



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：シャルドネ

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

フローラルなアロマが華やか、旨みたっぷりのシャルドネ

テイスティングノート 淡いクリアな色調。濃いノーズは、核果やフローラルの含みが広がり、バニラの層を伴う。しっかりとしたボディを持ち、長い余韻のフィニッシュが続く。

合う料理 家禽やポーク料理、濃厚な料理、魚、シーフードなどと好相性

葡萄品種 シャルドネ 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 5.00g/L

PH 3.55

残糖度 2.00g/L以下

受賞歴

サクラアワード2026 シルバー！