



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

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 ロール

テイスト：辛口

アルコール度数：12.5%

サーブ温度：11℃

容量：750ml

説明

南仏の太陽が育む、芳しく甘美なアロマ

テイスティングノート 白果実（洋ナシ、桃）や白花の表情豊かなアロマが広がる。まろやかなたっぷりの味わいに魅了され、美しく芳醇で生き生きとした余韻が残る。

合う料理 シーフード、グリルした魚、サラダ、牡蠣やエビ、ソフトとハードチーズなどと好相性、またアペリティフにも最適

葡萄品種 グルナッシュ・ブラン 50%、ルーサンヌ 25%、ロール 25%

認証 HVE認証

*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

テロワール フランス、コルビエール

気候 日照量の多い冷涼な気候

地質 砂質粘土土壌

収穫 機械

醸造 15℃のステンレスタンクで発酵

熟成 ステンレスタンクで3ヵ月熟成