



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション

原産地呼称：フランス / A.O.C.- ラングドック

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：グルナッシュ サンソー シラー

テイスト：辛口

アルコール度数：13.0%

サーブ温度：12℃から13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ピンク色に輝く淡い色合い。ノーズはレッドベリー、カシス、イチゴを示し、バラと柑橘類の含みで締めくくられる。口を含むと素晴らしくフレッシュ、バランスが取れていて、芳醇なアロマの余韻が長く続く。

合う料理 パーベキュー肉、地中海料理、野菜や魚の前菜などと好相性。またアペリティフにも最適。

葡萄品種 グルナッシュ、サンソー、シラー

*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 ラングドック

気候 地中海性気候

収穫 葡萄が最適な成熟度に達するよう、衛生状態が良く、葉面が良好な区画を厳選。収穫は酸化を防ぐために夜間に機械で行う

醸造 丁寧に空気圧搾し、ファーストプレスのみ使用。品種ごとに16-18℃で発酵し、凝縮したアロマを獲得する。品種ごとの特徴を的確に表現するようにブレンド。