



仕様

地域：フランス / フランス南西地方

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：グロ・マンサン コロンパール ユニ・ブラン

テイスト：中辛口

アルコール度数(%)：10%

サーブ温度：8℃

容量：750ml

説明

テイastingノート パラのような、美しいピンクの色、色調は強く鮮やか。繊細でありながら力強いという相反するアロマを示し、バラと生姜の香りが重なり合って、フィネスと新鮮味をもたらす。背景にはほのかな胡椒による複雑味が増し、嗅覚を満たす。口に含むと、芳醇な味わい、豊かなアロマがリカーとフレッシュさの完璧なバランスによって支えられている。花の滑らかな風味はフィニッシュへと続き、ほのかな胡椒は食事のお供に最適。

合う料理 食前酒として。柑橘類や甘酸っぱいエビの前菜、サーモンとタルタルソース、リンゴや卵とアキテーヌのキャビア、甘辛くスパイシーなエビや生魚のアジアン料理と好相性。

葡萄品種 グロ・マンサン、コロンパール、ユニ・ブラン

畑 / 醸造方法

気候 温暖な気候

地質 石灰岩土壌

収穫 機械による収穫

醸造 葡萄畑は機械により作業され、除草剤は使用しない。約15日間マセラシオンを行い、15℃のスティールタンクで発酵を行う。

酸度 0.511g/100ml

PH 3.13

残糖 3g/100ml