



仕様

地域：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 ヴィオニエ ヴェルメンティーノ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.5%

説明

AB 認証 (オーガニックワイン)、デメター認証取得 (ビオディナミ農法)

テイスティングノート 美しい黄金色。複雑で香り高いノーズ、ほのかなサンザシ、アーモンド、スミレなどの花の含み、マンゴーやアプリコットなどの夏の果物を伴う。繊細な木の芳香に、軽やかなアクセントのジンジャーブレッドやタバコが加わる。豊かでクリーミーな味わいと、しっかりとしたボリュームと新鮮味を持つ。

合う料理 アペリティフとして、またグリルした魚や甲殻類と好相性。

葡萄品種 グルナッシュ・ブラン、ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、ルーサンヌ

畑 / 醸造方法

収穫: 手で収穫されたブドウは、果実が成熟した時点で品種ごとに分けて運ぶ。

醸造: 醸造プロセスは、それぞれのブドウ品種の特徴を尊重し、テロワールの本質を捉えるために調整されている。除梗し、8°Cに冷やされた後、軽く压榨して上質な果汁のみを抽出する。その後、マストを一定の温度で落ち着かせる。落ち着かせる時間は、求めるアロマの特性によって決められる。発酵も厳密にコントロールされた温度で行われ、クラリティに応じて2週間から1ヶ月間行う。

熟成: 発酵の途中で、一定の割合のマストを225lのオーク樽に移し、6ヶ月間熟成する。細かい澱の上で熟成され、定期的に攪拌する。やさしく清澄後、フレッシュでフルーティな特徴を保つために、比較的早い段階で瓶詰めする。

酸度: 3.5g/l

PH: 3 < X < 4

残糖: 4g/l