



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 ソーヴィニヨン・ブラン ヴィオニエ

テイスト: 辛口

アルコール度数(%): 15%

サーブ温度: 10℃ 容量: 750ml

説明

テイスティングノート 熟した柑橘系果実(グレープフルーツ)、桃、ハチミツ、ドライフルーツの 濃く、複雑なブーケを示し、トーストの含みを伴う。フルで滑らかな味わいは、熟していて、バニラ、 トースト、バターと柑橘系果実の含みをたっぷりと感じる。とても長い余韻の後味を持つ。

ジェラール・ベルトラン

合う料理 ホタテのフライやソースを使用した魚料理と共に、またアペリティフとして。

葡萄品種 シャルドネ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン・ブラン

認証 デメテール

畑/醸造方法

有機栽培認定 デメテール認証

気候 地中海性気候

収穫 手摘収穫後、すぐ圧搾し、少し寝かせる。一部の果汁は新樽(70%)でアルコール発酵し、残 りはステンレススティールタンク(30%)で醸造。温度管理を徹底し、フレッシュさと完ぺきなア ロマを造る。

熟成 7-8ヵ月樽熟成を行う。春分迄、定期的に攪拌を行った。

受賞歴