



仕様

地域：ラングドック・ルーション

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 ムールヴェードル

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

説明

テイスティングノート サーモンピンク色。中程度の花、果実、ミネラルの芳香が特徴的で、すっきりしたテクスチャーを示す。美しいミネラルとフレッシュで力強い味わいを持つ、辛口ワイン。

合う料理 アペリティフとして、またサラダ、寿司、焼き魚などと好相性。

葡萄品種 グルナッシュ、サンソー、ムールヴェードル、シラー

畑 / 醸造方法

テロワール ラングドック・ルーション

葡萄畑の位置 ラングドック

気候 地中海性気候

収穫 各品種は、適切な成熟度に達すると別々に収穫をする。それぞれの葡萄品種と土壌の特質を尊重するように栽培されている。ジェラルール・ベルトランがこのワインを造るために選んだラングドック地方の、最高のテロワールから収穫した葡萄から造る。

醸造 除梗後、8℃に冷やし、压榨。高品質の最初の果汁のみ、最適なアロマを得られるまでセトリングする。15-30日間発酵後、軽くろ過する。早めに瓶詰を行うことで、フレッシュでフルーティーさを獲得する。

酸度 3.5g/Lの酒石酸

PH 3-4g/L

残糖度 4g/L以下