



仕様

地域：フランス / コート・デュ・ローヌ / シャトーヌフ・デュ・パプ
原産地呼称：フランス / A.O.C.-シャトーヌフ・デュ・パプ
スタイル：白ワイン
葡萄品種：グルナッシュ・ブラン クレレット プールプーラン ルーサンヌ
テイスト：辛口
アルコール度数(%)：13.5%
サーブ温度：10℃から12℃
容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイastingノート 緑色を帯びた美しく淡い黄金色。ノーズは見事な柑橘類（レモン）の含みを示し、花（リンデン）と果樹園の果実のアロマが混ざり合う。張りのある味わいは、フレッシュでピリッとしたハーブを感じる。まだ若いのが、樽香が溶け込んでいて、ピュアで素晴らしいバランスの上品な後味が支える。

合う料理 魚のグリル、ピヤペースなどと好相性

葡萄品種 43% ルーサンヌ、30% クレレット・ブランシュ、25% グルナッシュ・ブラン、2% プールプーラン

認証 エコサート

畑 / 醸造方法

テロワール/醸造 小石を敷き詰めた台地は効率よく温度をコントロールし、粘土質の下層土は葡萄の根を深く張らせ、自然の泉が白葡萄に必要なフレッシュさをもたらす。容器の選択（生産者を厳選し、多くのドウミ・ミュイを選択）、熟成期間、ブレンドする前の各テロワールの吟味、数多くのテイastingにより、生き生きとして、繊細、エレガントな白を造る。