



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション

原産地呼称：フランス / ヴァン・ドゥ・フランス

スタイル：オレンジワイン

葡萄品種：シャルドネ グルナッシュ・ブラン マスカット（ミユスカ） ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

ヴィーガンで亜硫酸塩無添加のピュアなオレンジワイン

テイスティングノート オレンジ色がかった美しい明るい色合い。ノーズは凝縮したフルーティーさを示し、ジャムのような柑橘類のアロマを伴う。口に含むとフレッシュさとまろやかさのバランスが完璧で、花やブリオッシュの含みが広がる。

合う料理 アペリティフとして、また蒸し野菜、魚のシチュー、熟成チーズなどと良く合う

葡萄品種 シャルドネ、グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ、マスカット

認証 オーガニック認証、ヴィーガン(SO2無添加)

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 ベイ・ドック

気候 地中海性気候

醸造 醸造や瓶詰めの際に、酸化防止剤や添加物を一切使用しない。ワイナリーに葡萄が運び込まれると、すぐに8℃まで冷やし、圧搾する。果汁は低温でセトリングし、自然なマストの清澄化を促進し、酸化性化合物などを除去する。先祖伝来の醸造技術を用い、白葡萄を赤ワインのように房ごと醸造・発酵させている。茎と果皮でマセラシオンを行うことで、際立ったオレンジ色が生み出される。4つの葡萄品種をブレンドした後、酸化防止剤を使用せず、温度管理しながら醸造を行う。マロラクティック発酵が終わると、ワインは樽に移し、マセラシオンを終える。