



## 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

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：12.5%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

## 説明

有機農産物ラベル「Agriculture Biologique」認証

ナチュラエは亜硫酸塩無添加のワインシリーズ。ピュアで豊潤、濃厚なアロマを表し、それぞれのキュヴェは果実とテロワールの個性と味わいを表現している。ジェラルール・ベルトランと醸造家たちの知識から生まれたこのシリーズは、自然なワイン造りが特徴で、葡萄もオーガニック栽培の基準を満たしている。ナチュラエはヴィーガンフレンドリーでもあり、濃厚でフルーティーな、環境に配慮したユニークなテロワールを感じられる一本。

**テイastingノート** 黄金に輝く美しく明るい色。ノーズは白い花と柑橘類の繊細なアロマを示す。調和が取れた、きれいにまろやかな風味を持ち、バニラとジンジャーブレッドの美味な含みを感じる。驚くほどエレガントで軽やか、極めて優れたバランスの風味が続く。

**合う料理** アペリティフとして、またパスタや野菜のリゾットなどと好相性

**葡萄品種** 100% シャルドネ

**認証** オーガニック、ヴィーガン※亜硫酸塩無添加

\*上記ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があれば自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

## 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

**収穫** 機械

**醸造** 添加物を使用していないため、醸造工程は非常に複雑。葡萄はすぐに圧搾し、果汁の酸化化合物を自然に安定させるために、低温で沈殿させる。アルコール発酵は非常に早く、管理された環境で行う。発酵中の温度は18℃に制限し、マロラクティック発酵前と後に澱引きを行う。豊潤さを保つために早めに瓶詰めし、瓶内熟成させる。