



## 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(%)：14%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 熟した柑橘類（グレープフルーツ）、桃、ハチミツ、ドライフルーツの濃厚で複雑なブーケを示し、トーストの含みを伴う。味わいは濃厚で滑らか、熟していてバニラ、トースト、バター、トロピカルフルーツをたっぷり感じられ、長い余韻の後味が続く。

**合う料理** アペリティフとして、またホタテのフライ、ソース添えた魚料理

**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** デメテル、EUオーガニック

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で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** ラングドック・ルーション

**気候** 地中海性気候

**収穫** 手摘み

**醸造** 手摘み収穫した葡萄は、ワイナリーに到着するとすぐに空気圧で圧搾する。軽くセトリングした後、果汁の一部は新樽でアルコール発酵を行い（70%）、残りはステンレス・スチールタンクで醸造する（30%）。

**熟成** 定期的に攪拌しながら、7-8ヵ月樽熟成

## 受賞歴

サクラアワード2023 **ダブルゴールド!**  
ドリンクス・ビジネス・アジア **ゴールド!**

後続2023ヴィンテージ  
サクラアワード2024 **ダブルゴールド!**