



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーシヨン
原産地呼称：フランス / A.O.C.-ラングドック
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 ヴィオニエ
テイスト：辛口
アルコール度数(%)：14.5%
サーブ温度：10℃
容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート アプリコットや白桃の熟した果実、バラなどの花、グリーンペッパーなどのスパイスのノーズと風味を示し、まるやかなタバコの後味を伴う。完璧なバランス、コクがあり、長い余韻の後味は、新鮮味とミネラルへと続く。

合う料理 ロブスター、ザリガニ、帆立と好相性。

葡萄品種 グルナッシュ、サンソー、シラー、ヴィオニエ

認証 有機栽培認定デメテール

希望小売価格 ¥27,610 (税込)

在庫1点のみの商品です！！

畑 / 醸造方法

気候 標高240メートル、畑は南南西に面する。完璧なバランスを示し、すばらしい新鮮味の芳香を造る。

地質 片岩、石灰岩、丘陵地の地形が地下水の循環の複雑なネットワークを形成し、畑へ並外れた自然水の供給を可能にし、ピュアな水源の展開を可能にする。

収穫 気温が低い夜に手摘み収穫する。

醸造 各区画ごとに最適な日に収穫し、別々に醸造する。畑はワイナリー中心に位置し、最短の輸送時間を可能にする。最高の果汁を選び、低温発酵後、8~10℃に管理された温度で24時間、硫黄を加えず清澄を行う。新樽で、酵母や澱と共に6ヶ月間熟成し、ピオディナミのカレンダーにあるフルーツデイにブレンドを行う。

熟成 新樽で熟成を行う。

酸度 3.15g/l

PH 3.37

残糖度 <1.0g/l

受賞歴

ロバート・パーカー 93ポイント！

後続' 2020' ヴィンテージ

グローバル・ロゼ・マスターズ2021 マスター！