



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 / A.O.P.

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：グルナッシュ サンソー ムールヴェードル

テイスト：辛口

アルコール度数：13.5%

サーブ温度：10°Cから12°C

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: サーモンピンク色の辛口ワインは、花の香りと、フルーティーでミネラルを含む芳香、すっきりとした組成を持つ。美しいミネラルの味わいを表し、フレッシュで力強い特徴を伴う。楽しいひと時のお供に理想的。

合う料理: 食前酒として。シーフード、フィンガーフード、サラダと好相性。

葡萄品種: グルナッシュ、サンソー、ムールヴェードル

畑 / 醸造方法

気候: 地中海性気候

収穫: ブドウは品種ごとに、適切な熟度に達した時点で別々に収穫を行う。品種の特性と土壌の質を尊重し、醸造を管理する。ジェラール・ベルトラン氏が選んだラングドックの最高のテロワールのブドウより造られている。

醸造: 除梗後、8°Cまで冷却し、マストを抽出するために圧搾し、最初の高品質の果汁だけを残す。濾引きと温度により、約15日～30日醸酵を行う。最後に軽い清澄化を行った後、新鮮味とフルーティーな特徴を保つために、早い段階で瓶詰めを行う。

酸度: 3.5g/l

PH: 3 < X < 4

残糖: 4g/l

受賞歴

グローバル・ロゼ・マスターズ2021 金賞！ワイン・スペクテーター 90 ポイント！