



## 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℃から12℃

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。ジェラルール・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℃まで冷却し、マストを抽出するために压榨し、最初の高品質の果汁だけを残す。澱引きと温度により、約15日～30日醗酵を行う。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！