



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション

スタイル：オレンジワイン

葡萄品種：グルナッシュ・ブラン、ゲヴェルツトラミネール、マルサンヌ、ルーサンヌ、ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数：13%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 複雑で良い芳香は非常にフレッシュで、ピーチ、アプリコット、ミラベルのアロマで溢れている。口当たりはまろやかで滑らか、繊細なテクスチャーとクリアで味わい深い含みを持つ。ボディとスピリッツを構造するタンニンのおかげで、バランスが取れた複雑なワインとなっている。

葡萄品種 グルナッシュ・ブラン、ヴォオニエ、ゲヴェルツトラミネール、マルサンヌ、ルーサンヌ、シャルドネ、モーザック、マスカット

認証 オーガニック「Agriculture Biologique」認証

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候

収穫 手摘み

醸造 除梗や破碎をせずにタンクに入れ、10日～15日間軽いポンピングオーバーをしながらセミカーボニックマセラシオンを行う。タンニンと色のバランスを得るため、除梗と圧搾し、ステンレスタンクでブレンドし発酵を終える。

熟成 発酵後、樽にてマセラシオンを完了させる