

## 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 ゲヴュルツトラミネール 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°C

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、ゲヴュルツトラミネール、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

## 畠 / 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に、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