



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 / I.G.P.- ペイ・ドック

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15%

サーブ温度：10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 熟した柑橘系果実（グレープフルーツ）、桃、ハチミツ、ドライフルーツの濃く、複雑なブーケを示し、トーストの含みを伴う。フルで滑らかな味わいは、熟していて、バニラ、トースト、バターと柑橘系果実の含みをたっぷりと感じる。とても長い余韻の後味を持つ。

合う料理 ホタテのフライやソースを使用した魚料理と共に、またアペリティフとして。

葡萄品種 シャルドネ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン・ブラン

認証 デメテール

畑 / 醸造方法

有機栽培認定 デメテール認証

気候 地中海性気候

収穫 手摘収穫後、すぐ圧搾し、少し寝かせる。一部の果汁は新樽（70%）でアルコール発酵し、残りはステンレススティールタンク（30%）で醸造。温度管理を徹底し、フレッシュさと完ぺきなアロマを造る。

熟成 7-8ヵ月樽熟成を行う。春分迄、定期的に攪拌を行った。

受賞歴