



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

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 10℃

容量： 750ml

説明

有機農産物ラベル「Agriculture Biologique」認証

ナチュラエは亜硫酸塩無添加のレンジであり、とりわけピュア、芳醇で力強いアロマが立ち上る。不可欠な要素だけにそぎ落とした各キュヴェは、葡萄とテロワールの特徴と味わいを表現している。ベルトランや亜硫酸塩無添加の珍しいワイン造りに関して理解の深い栽培家の知識から産まれた。高品質が求められる有機栽培の基準に従って、葡萄は栽培された。また、ナチュラエは、動物搾取に反対する消費者向けのビーガンのレンジでもある。力強く、フルーティなナチュラエは、環境に配慮しながらも、テロワールのユニークな体験を飲み手に提供する。

オーガニック/亜硫酸塩無添加/ヴィーガン

テイスティングノート 黄金に輝く、美しく明るい色。ノーズは白い花と柑橘類の繊細なアロマを示す。調和が取れ、きれいにまるやかな風味を持つシャルドネは、バニラとジンジャーブレッドの美味な含みを持つ。驚くほどエレガントで軽いタッチのワインは、極めて優れたバランスの風味を持つ。

合う料理 アペリティフとして、またパスタや野菜のリゾットなどと好相性

葡萄品種 100%シャルドネ

認証 オーガニック、ヴィーガン※亜硫酸塩無添加

畑 / 醸造方法

テロワール ラングドック・ルーション

葡萄畑の位置 ペイ・ドック

気候 地中海性気候

収穫 機械

醸造 亜硫酸塩や他の添加物を使用しないため、醸造工程は非常に複雑。葡萄はすぐに圧搾し、酸化化合物が自然に安定するよう、低温でマストを沈殿させる。アルコール発酵は非常に早く、管理された環境で行う。発酵中の温度は18℃に制限し、澱引を行い、マロラクティック発酵を行う。アロマの特徴を完全に保つため、早い段階で瓶詰めを行い、ワインは瓶の中で熟成を続ける。