



仕様

地域：フランス / オクシタニー

原産地呼称：フランス / ヴァン・ドゥ・フランス

スタイル：オレンジワイン

葡萄品種：ルーサンヌ ヴィオニエ ヴェルメンティエーノ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14%

サーブ温度：14℃

容量：750ml

説明

テイastingノート 透明感のある美しい黄金色。ノーズはほのかにオリエンタルティー、お香、柑橘類ピール（マンダリン）、アカシアのハチミツを示す。アタックはまっすぐで、アプリコット、ピターオレンジ、オルジェーシロップなどの味わいを含む。ミッドパレットは、調和の取れたストラクチャーが塩味とクリーミーなバターニュアンスによりバランスが取れている。フィニッシュは、ラ・クラープのテロワールに沿った心地よいデリケートな塩味と、カリンやミネラルのタッチを伴う。コクがあり濃厚な味わいで、アロマの余韻が美しく続き、タンニンは調和のとれたストラクチャーを持つ。

合う料理 ラム肉とアプリコットのシチュー、繊細なスパイスを効かせたロースト野菜、フレッシュな山羊のチーズや熟成した牛や羊のチーズ

葡萄品種 ルーサンヌ、ヴェルメンティエーノ、ヴィオニエ

認証 デメテール認証

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されますのでご了承ください。

畑 / 醸造方法

テロワール シャトー・ロスピタレ

葡萄畑の位置 シャトー・ロスピタレ

気候 地中海性気候

収穫 手摘み

醸造 各区画は別々に醸造し、細部にまで目を配り、一つひとつの工程に細心の注意を払っている。タンニン、酸味、アロマの完璧なバランスを保つため、21~25℃に温度管理された桶でカーボニックマセレーションを行う。その後圧搾し、果汁はフレンチオーク樽に移し発酵すると、タンニンが強調される。その後果汁は、粘土製アンフォラ、ガラス製アンフォラ、二重構造の卵型タンク（ステンレスと木）に移す。果汁は滑らかになり、まろやかでとてもリッチ。

熟成 熟成用セラールで容器ごとに6-9ヵ月間熟成