



仕様

地域：フランス / ラングドック・ルーション

原産地呼称：フランス / A.O.P.

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種：グルナッシュ サンソー ムールヴェードル

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 サーモンピンク色。中程度の花、果実、ミネラルの芳香が特徴的で、すっきりとしたテクスチャーを持つ。美しいミネラルとフレッシュで力強い味わいの、飲みやすい一本。

合う料理 軽食、前菜、サラダ、シーフード

葡萄品種 グルナッシュ、サンソー、ムールヴェードル

*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、ご了承ください。

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 ラングドック

気候 地中海性気候

収穫 各品種は、適切な成熟度に達すると別々に収穫をする。それぞれの葡萄品種と土壌の特質を尊重するように栽培されている。ジェラルール・ベルトランがこのワインを造るために選んだラングドック地方の、最高のテロワールから収穫した葡萄から造る。

醸造 除梗後、8℃に冷やし、圧搾。高品質の最初の果汁のみ、最適なアロマを得られるまでセトリングする。15-30日間発酵後、軽くろ過する。早めに瓶詰を行うことで、フレッシュでフルーティーさを獲得する。

受賞歴

ザ・グローバル・ロゼ・マスター ゴールド！
デキャンター2023 90ポイント&ウィークデー・ワイン選出！

後続2023ヴィンテージ
デキャンター 90ポイント！