

9326133



仕様

地域：フランス / コート・デュ・ローヌ / シャトーヌフ・デュ・パプ

原産地呼称：フランス / A.O.C.-シャトーヌフ・デュ・パプ

スタイル：白ワイン

葡萄品種：グルナッシュ・ブラン クレレット プールブラン ルーサンヌ ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：14.8%

サーブ温度：8℃から10℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 鮮やかな淡い黄色。ノーズはたっぷりとした柑橘類を示し、レモンとグレープフルーツの含みを伴う。味わいは素晴らしくフレッシュで、ミネラルを感じる後味が続く。
合う料理 蒸し/焼いた白身魚や鶏肉、フレッシュなソフトチーズ（山羊、ヴァランセ、カンコワイヨット、サン・マルスラン）、アペリティフにも最適

葡萄品種 30% ルーサンヌ、20% クレレット、20% ヴィオニエ、20% グルナッシュ・ブラン、10% プールブラン

畑 / 醸造方法

葡萄畑の位置 南ローヌ・ヴァレー

地質 粘土石灰岩質土壌

収穫 8月初旬

醸造 直接圧搾し、冷温でセtringさせる。温度管理しながらアルコール発酵し、最大限にフレッシュさを保つ。

酸度 3.05g/L

PH 3.42

残糖度 0.37g/L