



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

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

テイastingノート 淡いレモングリーン色。ノーズは柑橘類、タイム、バーベナの上質で生き生きとしたアロマを示し、甘草やフェネルの微かに繊細なスパイスを含む。美味しくまるやかな味わいに、芳醇ですっきりとした後味が続く。

合う料理 ラビオリ、トリュフ入りスクランブルエッグ

葡萄品種 50% ルーサンヌ、20% クレレット、20% グルナッシュ・ブラン、10% プールブラン

*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

葡萄畑の位置 南ローヌ・ヴァレー

地質 ウルゴニア石灰岩質土壌

収穫 8月中旬

醸造 晩熟のクレレットを除き、フレッシュさを最大限保つため早めに収穫する。選果しながら手摘みで収穫後、空気圧式プレス機で優しく圧搾。低温でセtringさせ、約70%は15-18℃のステンレスタンクで、残りは225L樽で発酵。新樽とタンクで6ヵ月熟成し、軽ろ過後瓶詰めする。

受賞歴

ジェブ・ダナック 93ポイント！

後続2023ヴィンテージ
ワイン・アドヴォケート 92ポイント！