

ソルジン イエロー BY フランソワ・リュルトン 700ml

9266875

フランソワ・リュルトン (ソルジン)

フランス



仕様

地域：フランス / ボルドー

スタイル：スピリッツ

葡萄品種：ソーヴィニヨン・ブラン

テイスト：辛口

容量：700ml

説明

テイスティングノート ホワイトゴールドを含む淡い黄色。力強いジュニパーの香りとはのかなトーストしたドライフルーツ、スパイス（胡椒、ジンジャー、バニラ）を含み、オレンジの皮と熟したかりんのフルーティな香りの後味を持つ。さわやかなソルジンとオーク、スパイスと胡椒の風味を示し、バニラと新鮮なハーブのフィニッシュの後味。

ソルジン、プレミアム蒸留ジンは、自然で独特のソーヴィニヨン・ブランの香りを示す。ソルジン醸造後、リュルトンは革新的なイエロージンの最初のバッチをリリースする。

イエロージンは、ソルジンをオーク樽で6カ月熟成し、タンニンを引き出す。木の芳醇な香り（トースト、焙煎、ドライフルーツ）とスパイス（ジンジャー、クローブ）、バニラや蜂蜜などの甘く豊かな風味を持つ。

畑 / 醸造方法

ブレンド方法

蒸留ジンと同じスタイルで造られます。天然のスピリッツとジュニパーは、別に一度蒸留されたソーヴィニヨン・ブラン ワインとブレンドされ蒸留されます。グレープフルーツ、ライム、レモンの果皮、スマレなどの花、貴重なブラックカラントの芽などのそれぞれの特徴とソーヴィニヨン・ブランのアロマの風味とのパーフェクトな調和がとれるよう、選ばれ、パーフェクトマッチになるようブレンドされ、それぞれがただ足された物以上になれるようにします。本質を保持し、品質を妥協しない、理想のジンを確実なものにする為、生産量を注意深く管理し、ソルジンを造ります。

受賞歴

コンクール・モンドリアル・ド・ブリュッセル ゴールドメダル！
パリインターナショナルトロフィー ゴールドメダル！
フランスワインと美食アカデミー ゴールドメダル！
ジン・マスター アジア 2019 ゴールドメダル！