



## 仕様

地域：ラングドック・ルーション / ラングドック

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：15%

## 説明

**テイスティングノート** 熟した柑橘系果実（グレープフルーツ）、桃、ハチミツ、ドライフルーツの濃く、複雑なブーケを示し、トーストの含みを伴う。フルで滑らかな味わいは、熟していて、バニラ、トースト、バターと柑橘系果実の含みをたっぷりと感じる。とても長い余韻の後味を持つ。

**合う料理** ホタテのフライやソースを使用した魚料理と共に、またアペリティフとして。

**葡萄品種** シャルドネ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン・ブラン

**認証** デメテル

## 畑 / 醸造方法

**有機栽培認定** デメテル認証

**気候** 地中海性気候

**収穫** 手摘収穫後、すぐ圧搾し、少し寝かせる。一部の果汁は新樽（70%）でアルコール発酵し、残りはステンレススティールタンク（30%）で醸造。温度管理を徹底し、フレッシュさと完ぺきなアロマを造る。

**熟成** 7-8ヵ月樽熟成を行う。春分迄、定期的に攪拌を行った。

## 受賞歴