



仕様

地域：マウル・ヴァレー

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13.5%

説明

テイスティングノート 輝きのあるゴールドイエロー色。パイナップル、マンゴー、グリーンアップルの芳香を示し、微かなバナナとバニラを含む。トロピカルフルーツ、ハチミツ、アプリコットも感じる。ミディアムボディ、持続性があり、シロップのようなフルーティな味わいを持つ。

合う料理 脂ののった魚、甲殻類、マイルドなチーズ、リゾットや前菜と良く合う。

葡萄品種 60% シャルドネ、40% ヴィオニエ

畑 / 醸造方法

テロワール マウル・ヴァレー **気候** 地中海性気候

土壌 火山性土壌 **収穫** 手摘み

醸造 酸化を防ぐため、素早い破碎と圧搾を行う。果汁の濁りや酸味の度合いに応じて圧搾方法を決める。低温で静置デカンテーションを行う。バッチによって異なるが、13-17℃でアルコール発酵を行う。発酵後、ブレンドの一定割合をフレンチオークとアメリカンオークの新樽と古樽に移し、3ヶ月間熟成させる。残りのブレンドは、ステンレススティールタンクで澱といっしょに熟成し、よりシロップのようなまろやかなテクスチャーを造る。

酸度 3-4.5g/l

PH 3-4

残糖度 3.5-4g/l