



# Domaine Petit Roubie Lé P tit Roubie Blanc

ドメーヌ プティルービー  
ル プティルービー ブラン

タイプ：白 甘い香りの程よい辛口  
原産地：フランス ラングドックルーション  
葡萄品種：ヴィオニエ、ミュスカ  
ALC：13.5%  
クラス：IGP ペイ・デロー  
サービス温度：10℃前後



相性のよい料理  
ソフトシェルクラブのカレー炒め、  
生春巻きなど

コメント：

**2種の華やかな香りの葡萄から生まれたアロマティックなほど良い辛口、エスニック料理とも美味！**

ワインの背景：

- ・畑  
粘土石灰質土壌。
- ・ワイナリー  
除梗、低温で静置後、温度調節タンクで発酵。選抜された酵母を使用。
- ・造り手 **ドメーヌ プティルービー**  
南仏ラングドックの銘醸白ワインピックプール・ド・ピネを生み出すピネの街にワイナリーがあります。牡蠣やムール貝の養殖で有名な塩水湖、トー湖を望む美しい高台に粘土石灰質土壌の畑が広がっています。この地で1981年に、フロリアン アザンが妻のオリヴィエと共に自然を尊重するという固い信念のもとで、このワイナリーを始めました。農薬を使わず有機栽培に取り組み、なおかつカジュアルにビオワインを楽しんでほしいという強い思いを実現したシリーズの1つがルプチルービー ブランです。
- ・有機ワイン ユーロリーフ  
EU 有機農法規定に従って生産された農産物である事を証明。欧州旗の象徴でもある12個の星、葉の形、緑の色合いで、欧州と自然の融合をイメージ。認証機関のコードと原産地の記載を併記。



商品番号	KFRWSF027-750
内容量	750ml
JANコード	3375461101212
希望小売価格	¥2,000 (税抜)