



Princesse de Paris Grenache Blanc Sauvignon blanc

プリンセスドパリ
グルナッシュブラン ソーヴィニヨンブラン



タイプ：白 爽やかで飲みやすい辛口

原産地：フランス

葡萄品種：グルナッシュブラン、ソーヴィニヨンブラン

ALC：12.0%

クラス：Vin de France ヴァンドフランス

サービス温度：8°C前後

甘口

辛口



相性のよい料理

サラダ、魚介類のマリネ、キッシュなど

コメント：

**テーブルに置くだけで気分はパリ！
繊細で上品でお洒落な辛口の白**

ワインの背景：

・畑

ポンデュガール（ガール橋）やニーム円形闘技場のあるニーム近辺の畑。粘土石灰質、地中海性気候、昼夜の温度差大。（30°C/15°C）

・ワイナリー

スキンコンタクトとマセラシオンを低温で実施。バルーン型圧搾機で丁寧に圧搾、16°Cのステンレスタンクで5～6週間発酵。1～2月に瓶詰するまで、澱と共に静置。

・造り手 **グランフリー エステイト**

ワイナリーはローヌ渓谷のワイン産地の最南端、コスティエール・ド・ニームに位置します。およそ2000年前にローマ人によって作られた、美しい3層アーチ構造の世界遺産でもある水道橋ポンデュガールや、保存状態の良さで知られるニーム円形競技場で有名な地域です。土壌は粘土石灰質、気候は典型的な地中海性で昼は30°C、でも夜は15°Cと温度差が大きく、年中冷たく乾燥した北風ミストラルが吹き付けています。丁寧な醸造で、口当たりのよい綺麗なワインが造られています。



商品番号	KFRWSF028-750
内容量	750ml
JANコード	3760010295540
希望小売価格	¥1,300（税抜）