



Domaine Grauzan Viognier

ドメーヌ・グローザン
ヴィオニエ

タ イ プ : 白辛口

原 産 地 : フランス ラングドック

葡 萄 品 種 : ヴィオニエ

A L C : 14.0%

ク ラ ス : IGP ペイ・ドック

サービス温度 : 10℃前後



ドライ

コク



相性のよい料理

フルーツと生ハムの盛り合わせ、エビマヨなど

コメント:

華やかでアロマティック、それでいてコクのある
ふくらみのある上質白ワイン

ワインの背景:

・畑

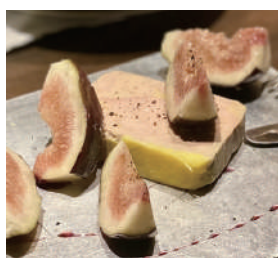
日照にめぐまれながらも、乾いた北風が吹き抜けるエリア。葡萄は健全にじっくりと熟す。粘土石灰質土壌。

・ワイナリー

全て除梗。ステンレスタンクで、16℃～ 18℃で発酵。発生した澱を取り除かず2～4ヶ月保存してから瓶詰。

・造り手 ドメーヌ・グローザン

750ha の広大な畑の中心にある、140 以上の熱心な葡萄栽培農家を擁する協同組合、Les Vignerons d'Alignan du Vent(レ・ヴィニュロン・ダリニャン・デュ・ヴァン)。その自信作のブランドが、ドメーヌ グローザンです。モンペリエから南西に約 45km の所に位置、地中海気候の恩恵を受けている地域です。強く乾いた北風が畑を病害から守り、葡萄はゆっくりと熟していきます。土壌は片岩や粘土石灰に小石等、バラエティに富んでいます。畑ごとの自然環境は様々で、それゆえ一つの畑の区画の個性を尊重してワイン造りを行っています。



商 品 番 号	KFRWSF025-750
内 容 量	750ml
JAN コード	3760042320913
希望小売価格	¥2,300 (税抜)