

ブランド名（和） ヴィニウス ヴィンヤーズ
ブランド名（英） Venus Vineyards
商品名（和） ヴィニウス オーガニック シャルドネ
商品名（英） Venus Organic Chardonnay
格付 I.G.P. ペイ・ドック

定番 オーガニック



生産国	フランス	商品コード	64198
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3760040424224
生産者名	ジャン=クロード・マス エステーツ&ブランズ	アルコール度数	12.5 % vol
生産者名（英）	Jean Claude Mas Estates and Brands	適温	10 ~ 14
生産年	2022年	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成（有）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアム～フルボディ	希望小売価格(外税)	1,357円
容量	750ml		
ぶどう品種	シャルドネ100 %		

16～17 の低温で約3週間かけて発酵。20%はアメリカンオークで樽発酵、樽熟成。滓と共に2ヶ月熟成、トロピカルフルーツの芳醇な香りとヴァニラ香がきれいに混ざり、ふくよかなボディとバランスの取れた酸が特長。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて

輝きのあるゴールドイエロー。

▶栽培方法について

オーガニック農法。畑は砂利が混じった石灰質土壌。酸
化を防ぐため、気温が落ちた夜に収穫。

▶製法について

エコサート認定の有機栽培葡萄を100%使用。除梗後、
スキンコンタクトはせずに、10 の低温で果汁だけ取
り出して、16～17 で約3週間かけて発酵。80%は、ス
テンレスタンクで発酵、熟成。20%はアメリカンオー
クで樽発酵、樽熟成。どちらも滓と共に2ヶ月熟成さ
れ、最後にブレンドされる。

▶香りにについて

新鮮なリンゴやアプリコット、パイナップルなどの豊
潤な果実の香りと、樽熟成に由来するナッツやヴァニ
ラ、トースト香がきれいに混ざり合っている複雑でエ
レガントな芳香。

▶味わいについて

辛口のフルボディ。口当たり滑らかで、ふくよかなボ
ディとバランスの取れた酸が感じられ、香りにあるよう
な果実の凝縮感と心地よいグリップの効いた味わいが
楽しめる。若いうちは、果実味が前にでているが、熟成
と共に複雑さを増し、ミネラル感やバターのような深
みのある香りがより現れてくる。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	17.2
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 36 × 27
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	29.5 × 8 × 8

受賞歴

このワインに合う料理は？

ロールキャベツ、帆立貝のソテー バターソース、サ
ラダ(フレンチドレッシング)、しゃぶしゃぶ(豚肉)