

ブランド名 (和) フェランディエール ワイナリー&エステート
ブランド名 (英) Ferrandiere Winery and Estate
商品名 (和) フェランディエール リザーヴ ヴィオニエ
商品名 (英) Ferrandiere Reserve Viognier
格付 I.G.P. ペイ・ドック

定番



生産国	フランス	商品コード	64132
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3760040428895
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	13 % vol
生産者名 (英)	Jean Claude Mas Estates and Brands	適温	10 °C ~ 12 °C
生産年	2021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	フルボディ	希望小売価格(外税)	1,550円
容量	750ml		
ぶどう品種	ヴィオニエ100 %		

華やかで豊かな香り立ち。アプリコット、黄色い花に、ジャスミンやトースト香を感じる。ふくよかなアタック。滑らかで豊かな果実味があり、酸はしっかりと溶け込んでいる。余韻で感じる塩味が味わいを引き締めている。

色・香・味わい

▶色合いについて
輝きのある黄金色で、やや緑がかった色合い。

▶香りについて
華やかで豊かな香り立ち。アプリコット、黄色い花に、ジャスミンやトースト香を感じる。

▶味わいについて
ふくよかなアタック。滑らかで豊かな果実味があり、酸はしっかりと溶け込んでいる。余韻で感じる塩味が味わいを引き締めている。

栽培方法・製法

▶栽培方法について
塩分を含んだ石灰粘土質土壌。標高100m。地中海性気候。植樹密度は4,000本/ha。樹齢11～19年。仕立てはギヨー・サンプル。収穫は夜間に行う。収量は52hl/ha。

▶製法について
除梗後スキンコンタクトを4時間行い、空気圧搾機で圧搾。10℃で搾引き。18℃で約20日間アルコール発酵。一部はマロラクティック発酵を行う。新～2年使用樽で3ヶ月樽熟成(60%をフレンチオーク、残りはアメリカンオーク)。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	31 × 36.5 × 28
ケース重量(kg)	17.2	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 8.5 × 8.5
単品重量(kg)	1.4		

受賞歴

このワインに合う料理は？

鶏肉のクリーム煮、帆立貝のソテー パターソース、海老のココナッツカレー