

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 マルサンヌ (クラシック)  
商品名(英) Ferrandiere Marsanne (Classique)  
格付 I.G.P. ペイ・ドック

定番



生産国	フランス	商品コード	63982
生産地域	ラングドック・ルーシヨン	JANコード	3760040428598
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 ~ 11
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	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	1,300円
容量	750ml		
ぶどう品種	マルサンヌ100 %		

白い花や白桃、メロンの力強い香り。微かにシナモンや、ホワイトペッパーのニュアンスがある。果実味豊かな柔らかいアタック。よくなじんだ酸、余韻に心地よい苦みを感じられる。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

輝きのある黄金色。

### ▶香りについて

白い花や白桃、メロンの力強い香り。微かにシナモンや、ホワイトペッパーのニュアンスがある。

### ▶味わいについて

果実味豊かな柔らかいアタック。よくなじんだ酸、余韻に心地よい苦みを感じられる。

## 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。平均樹齢16年。仕立てはギヨー・サンプル。収穫は夜間に行う。収量は50hl/ha。

### ▶製法について

発酵前浸漬後、低温で滓引き。16 でアルコール発酵をし、マロラクティック発酵も部分的に行う。オーク樽で熟成させたものを25%ブレンド。

## サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	14.8
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 34 × 26
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 8 × 8

## 受賞歴

## このワインに合う料理は？

ほうれん草のキッシュ、シーフードのマリネ、サラダ(フレンチドレッシング)、洋梨のタルト