

ブランド名 (和) ヴィニウス ヴィンヤーズ
ブランド名 (英) Vinus Vineyards
商品名 (和) ヴィニウス オーガニック ヴィオニエ
商品名 (英) Vinus Organic Viognier
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	64199
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3760040432465
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	8 °C ~ 8 °C
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	ヴィオニエ100 %		

力強い香り立ち。カリンや白桃に、ヴァニラ、トーストの香ばしい香りが重なり合い、非常にリッチな印象。ナッツの心地よい苦味がアクセント。ボリューミーで果実味豊か、リッチな味わい。

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

▶栽培方法について

石灰粘土質土壌に白い土壌が混ざった区画。標高80～110m。地中海性気候。植樹密度は4,000本/ha。樹齢10～20年。仕立てはギョー・ドゥーブル。収穫は夜間に行う。収量は50hl/ha。

▶製法について

徐梗後圧搾し、プレス・ジュースとフリーラン・ジュースに分けて醸造。17～18℃を保ちながら3週間発酵。一部はオーク樽で熟成させ、シュール・リーを3ヶ月行う。残りはセメントタンク内で熟成、パートナーージュを行う。

▶香りについて

力強い香り立ち。カリンや白桃に、バニラ、トーストの香ばしい香りが重なり合い、非常にリッチな印象。

サイズ

▶味わいについて

ふくよかな印象の辛口のミディアム～フルボディ。アルコール感はやや高めで、酸は中程度。ボリューミーな口当たりで、桃やトロピカルフルーツなどの熟した果実の風味に、樽由来のリッチなトースト香が重なり、余韻に心地よいほろ苦さを感じられる。

入り数	12本
ケース重量(kg)	17.6
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	30.5 × 37 × 27.5
単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	29 × 9 × 9

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 バターソース、シエールタイプのチーズ(山羊のチーズ)、鰻の白焼き