

ブランド名(和) ロリガ ワイナリー & エステート
ブランド名(英) Lauriga Winery and Estate
商品名(和) ドメヌ・ロリガ マカブー
商品名(英) Domaine Lauriga Macabeu
格付 I.G.P. コート・カタラーヌ

定番



生産国	フランス	商品コード	63791
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3760040432557
生産者名	ジャン=クロード・マス エステーツ & ブランド	アルコール度数	13 % vol
生産者名(英)	Jean Claude Mas Estates and Brands	適温	10 ~ 12
生産年	2018年	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成(無)
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)	1,407円
容量	750ml		
ぶどう品種	マカブー100 %		

ストーンフルーツ系の香りに、ミントやレモンのフレッシュなニュアンスが印象的。酸味は穏やかで、ほのかな苦味がアクセントのミディアム~フルボディの辛口。

色・香・味わい

▶色合いについて

やや緑がかった、淡い黄色。

▶香りについて

アプリコット、プラム、ストーンフルーツ系の香りが豊かで、ミントやレモンのフレッシュなニュアンスが印象的。

▶味わいについて

酸味は穏やかで、ほのかな苦味がアクセントのミディアム~フルボディの辛口。レモンなど柑橘系のフレッシュなタッチに、ジャスミン、バラの華やかさを感じさせる品の良い味わい。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

海拔80~150mで、土壌は粘土、石灰岩、砂利質。葡萄の樹齢は35-40年。選定はゴブレ方式。植樹密度は4,400本/ha。収穫は手摘みで行う。

▶製法について

葡萄はワイナリーに到着と共に除梗し、二酸化炭素雰囲気下の空気圧プレスへ直接投入される。選抜酵母を使用し、16-18度の温度管理下で発酵を行う。発酵タンクで4ヶ月熟成。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	15.6
単品重量(kg)	1.24

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 24.5 × 32
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 7.5 × 7.5

受賞歴

このワインに合う料理は？

食前酒、魚介のフリット、シーフードサラダ