

ブランド名(和) ヌ・ヴォ・テ  
ブランド名(英) NU.VO.TE  
商品名(和) ヌ・ヴォ・テ 白  
商品名(英) NU.VO.TE BLANC  
格付 ヴァン・ド・フランス

限定 新着 オーガニック



生産国	フランス	商品コード	62703
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3298020025388
生産者名	フォンカリュー	アルコール度数	12 % vol
生産者名(英)	FONCALIEU	適温	8 ~ 10
生産年	2022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	ライト~ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	1,807円
容量	750ml		
ぶどう品種	フロレアル100%		

フランスの新品種「フロレアル」からつくられるワイン。フレッシュな柑橘の香りとトロピカルフルーツやミネラルのニュアンス。キレのある酸味と豊かなミネラル感が全体を引き締める。様々なお料理と楽しめるワイン。

## 色・香・味わい

### ▶色合いについて

輝きのある淡いレモンイエロー。

### ▶香りについて

フレッシュではっきりとした香り立ち。グレープフルーツ、レモンなどの柑橘の果実の香り。グアバや桃、パッションフルーツなどのトロピカルフルーツの香りに、白い花やほのかな芝生の爽やかなニュアンス。<br />

### ▶味わいについて

さらりとした飲み口。フレッシュでキレのある酸味、グレープフルーツやりんごの果実味が広がり、豊かなミネラル感と心地よいほろ苦さを感じられる。

## 栽培方法・製法

### ▶栽培方法について

アグリキュルチュール・ビオロジック認定の有機栽培葡萄を使用。「フロレアル」は2018年にフランスの品種カタログに掲載された。EVE VEGAN認証。形成剪定。ブドウの木と土壌、そして身近な環境との調和を目指し、有機的な方法で手入れを行う。

### ▶製法について

空気圧による圧搾 アロマとボリュームを最大限に引き出すため、6度で7日間澱とともに静置。温度管理されたステンレス・タンクでアルコール発酵。<br />

## サイズ

入り数	6本
ケース重量(kg)	8.3
単品重量(kg)	1.4

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	33.5 × 15.5 × 22
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	33 × 7.5 × 7.5

## 受賞歴

## このワインに合う料理は？

鯛のカルパッチョ、ムール貝のワイン煮、生春巻き、ゴーヤーチャンプルー、チキンソテー(レモンソース)、ハーブチキン、生ハムのサラダ