

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 リザーヴ シャルドネ

商品名（英）Vinus Reserve Chardonnay

格付I.G.P. ペイ・ドック

定番



生産国	フランス	商品コード	64208
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	4560258420389
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	13.5 % vol
生産者名（英）	Jean Claude Mas Estates and Brands	適温	10 °C ~ 12 °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)	1,600円
容量	750ml		
ぶどう品種	シャルドネ100 %		

樹齢の古い適種優良畑産の選りすぐりの葡萄を使用。60%をフレンチオークの新樽で樽発酵後、4ヶ月樽熟成。パイナップル、ヘーゼルナッツなどの香り、カリンやヴァニラのニュアンスも感じられる。コクと深みがある味わい。

色・香・味わい

▶色合いについて

麦わら色がかった明るい黄金色。

▶香りにについて

パイナップルの香り、ライムの花やヘーゼルナッツ、カリンやヴァニラのニュアンス。

▶味わいについて

バランスの取れた酸味が感じられる豊かで芳醇な味わい。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

土壌は砂利まじりの石灰岩土壌。樹齢は28年。収量は60hl/ha。

▶製法について

除梗後、10℃で3日間低温浸漬を行い、5℃で滓引き。60%をフレンチオークの新樽で樽発酵。16℃で1ヶ月かけてじっくりと発酵させる。残りの40%はステンレスタンクで発酵。樽発酵したキュヴェは、発酵後にバトナージュ(滓の攪拌)をしながら4ヶ月樽熟成。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	30.5 × 36.5 × 27
ケース重量(kg)	19.2	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 8.5 × 8.5
単品重量(kg)	1.6		

受賞歴

このワインに合う料理は？

フォアグラのテリーヌ、鯛のロースト パターソース、伊勢海老のロースト