

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 ヴィオニエ
商品名(英) Vinus Reserve Viognier
格付 I.G.P. ペイ・ドック

定番



生産国	フランス	商品コード	64209
生産地域	ラングドック・ルーシヨン	JANコード	4560258420402
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 ~ 12
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	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	1,600円
容量	750ml		
ぶどう品種	ヴィオニエ100 %		

樹齢の古い適種優良畑産の選りすぐりの葡萄を使用。オーク樽で3ヶ月熟成。アプリコット、桃、スマレの香りに、樽熟成によるトーストのニュアンス、リッチでエレガントな味わい。

色・香・味わい

▶色合いについて

輝きのある濃い黄金色。

▶香りについて

アプリコット、桃、スマレ、アカシアのハチミツ、オレンジの花の香りに、樽熟成によるトーストのニュアンスがある。

▶味わいについて

リッチでエレガントな味わい。芳醇な余韻が楽しめる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

樹齢14年。収量は52hl/ha。

▶製法について

自社産葡萄100%使用。オークの新樽10%、1~2年の樽90%で3ヶ月熟成。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	19.4
単品重量(kg)	1.6

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 36.5 × 27.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 8.5 × 8.5

受賞歴

2013年 ヴィンテージ | Concours General Agricole Paris (ジェネラル・アグリコール・パリ) | 金賞



このワインに合う料理は？

地鶏むね肉のロースト、スズキの包み焼き、青カビタイプのチーズ(ロックフォールなど)、生春巻き、海南鶏飯(チキンライス)