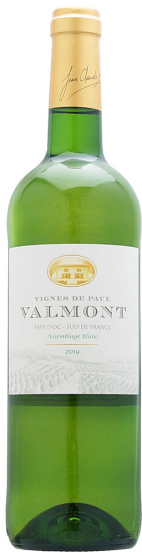


ブランド名（和）ヴァルモン
ブランド名（英）Valmont
商品名（和）ヴァルモン 白
商品名（英）Valmont Blanc
格付 I.G.P. ペイ・ドック

定番



生産国	フランス	商品コード	64178
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	4955069001481
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	12.5 % vol
生産者名（英）	Jean Claude Mas Estates and Brands	適温	6 ~ 10
生産年	2022年	栓の仕様	コルク
色	白	樽熟成	樽熟成（無）
味	やや辛口	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)	797円
容量	750ml		
ぶどう品種	グルナッシュ・ブラン シュナン・ブラン モーザック シャサン ヴェルメンティーノ ソーヴィニヨン・ブラン		

フルーティで柔らかな酸味とマイルドな口当たりが特長。しっかりとした構成のお料理に合わせやすいさっぱりとした辛口。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて
つやのある麦わら色。

▶栽培方法について

▶製法について
品種ごとに醸造し、発酵は18 で3週間行う。濾過や滓引きは6 で行い、11月にブレンド。4ヶ月滓と接触させた後、瓶詰め。

▶香りについて
熟したシトラスやレモングラスの爽やかな香りに、白い花のニュアンスが感じられる。

サイズ

▶味わいについて
飲み口は辛口のライト～ミディアムボディ。まろやかな口当たりで、柑橘類のような果実味と優しい酸とのバランスがよく、余韻にグリップ感があるため、お料理に合わせやすい、さっぱりとした印象のワイン。

入り数	12本
ケース重量(kg)	14.4
単品重量(kg)	1.15

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 31.5 × 24
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 7 × 7

受賞歴

2014年 ヴィンテージ | SAKURAワインアワード | シルバー

このワインに合う料理は？

ローストチキン、焼き鳥(塩)、鯛の塩焼き、ボンゴレ・ロソ、マカロニグラタン