ブランド名（和）　フェランディエール　ワイナリー＆エステート
ブランド名（英）　Ferrandiere Winery and Estate
商品名（和）　ドメーヌ・フェランディエール　リースリング
商品名（英）　Domaine Ferrandiere Riesling
格付　I.G.P. ペイ・ドック

定番

生産国	フランス	商品コード	63923
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3760040430164
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 ℃ ～ 8 ℃
生産年	2020年	栓の仕様	スクリューキャップ
色	白	樽熟成	樽熟成（無）
味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
ボディ	ミディアムボディ	希望小売価格(外税)	1,550円
容量	750ml		
ぶどう品種	リースリング100 %		

フレッシュでフローラルなアロマ。新鮮な青リンゴ、白い花、僅かに柚子のニュアンスや、塩味を感じる。引き締まったアタック。リンゴの果実味に、フレッシュな酸や塩味のミネラル感が全体を引き締め、余韻へと続く。

色・香・味わい

▸色合いについて
緑がかった輝きのある明るい黄色。

▸香りについて
フレッシュでフローラルなアロマ。新鮮な青リンゴ、白い花、僅かに柚子のニュアンスや、塩味を感じる。

▸味わいについて
引き締まったアタック。リンゴの果実味に、フレッシュな酸や塩味のミネラル感が全体を引き締め、余韻へと続く。

栽培方法・製法

▸栽培方法について
塩分を含んだ石灰粘土質土壌。標高100m。地中海性気候。植樹密度は4,000本/ha。平均樹齢5年。仕立てはギヨー・サンプル。収穫は夜間に行う。収量は52hl/ha。

▸製法について
除梗後スキンコンタクトを4時間行う。不活性ガスの下で空気圧搾。8℃でデブルバージュ。17℃以下に保ちながら3週間アルコール発酵。バトナージュを行いながら熟成。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	34.5 × 23.5 × 33
ケース重量(kg)	14.8	単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm)	33.5 × 7.5 × 7.5
単品重量(kg)	1.2		

受賞歴

このワインに合う料理は？

シュークルート、ウィンナー・シュニッツェル、サーモンのカルパッチョ、舌平目のムニエル、生牡蠣、キスの天ぷら(塩・レモンで)

ワインで生活を楽しくする
株式会社スマイル　酒類事業部　〒135-0052 東京都江東区潮見2ー8ー10 潮見SIFビル
TEL 03-6731-2400　FAX 03-6731-2271　URL：http://www.smilecorp.co.jp/
Copyrights c Smile Corp All Rights Reserved