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

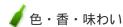
I.G.P. ペイ・ドック

格付 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8	プ ルコズル度数	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。



栽培方法・製法

▶色合いについて

緑がかった輝きのある明るい黄色。

▶ 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。

▶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。

サイズ

▶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。

入り数	12本
ケース重量(kg)	14.8
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	34.5 × 23.5 × 33
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	33.5 × 7.5 × 7.5

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)