

ブランド名（和） ロリガ ワイナリー&エステート
ブランド名（英） Lauriga Winery and Estate
商品名（和） シャトー・ロリガ ソレイユ・ブラン
商品名（英） Chateau Lauriga Soleil Blanc
格付 A.O.P. コート・デュ・ルーション

定番



生産国	フランス	商品コード	63899
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3760040432328
生産者名	ジャン=クロード・マス エステーツ&ブラン	アルコール度数	14.5 % vol
生産者名（英）	Jean Claude Mas Estates and Brands	適温	14 ~ 15
生産年	2019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	フルボディ	希望小売価格(外税)	2,207円
容量	750ml		
ぶどう品種	グルナッシュ・グリ85 % マカブー15 %		

黄桃、アプリコット、プラムのストーンフルーツ系の果実に、パインのようなトロピカルフルーツのニュアンス。樽由来のトースト香、ナッツの香りがある。柔らかなコクがあり、しっかりとした酸味のふくよかな芳醇タイプ。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて

淡い黄金色。

▶栽培方法について

海拔40～120mで、土壌は粘土、石灰岩、砂利質。樹齢は18-45年ので、剪定はゴブレ方式。植樹密度は4,400本/ha。収穫は手摘みで行う。収量は30hl/ha。

▶製法について

ぶどうはワイナリーに到着と共に除梗し、二酸化炭素雰囲気下の空気圧プレスへ直接投入される。発酵は厳格な温度管理の下、タンクで開始し、その後、発酵が終わるまで樽の発酵槽で行う。定期的に攪拌作業を行いながら数ヶ月樽熟成。

▶香りにについて

黄桃、アプリコット、プラムのストーンフルーツ系の果実に、パインのようなトロピカルフルーツのニュアンス。樽由来のトースト香、ナッツの香りがある。

サイズ

▶味わいについて

クリーミーなコクがあり、しっかりとした酸味のふくよかなフルボディタイプ。ナッツ、クリームのリッチな印象とアプリコットやパインのフルーティーさ、カラメル様の心地良い苦味が交じる、ボリュームのある味わい。

入り数	6本
ケース重量(kg)	9.4
単品重量(kg)	1.52

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 25 × 17
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 7.5 × 7.5

受賞歴

このワインに合う料理は？

チキンソテー、鯛のロースト バターソース、シーフードグラタン