

ブランド名(和) キュヴェ セクレテ
ブランド名(英) Cuvee Secrete
商品名(和) キュヴェ セクレテ ヴィオニエ(S02無添加)
商品名(英) Cuvee Secrete Viognier(No Added Sulphur)
格付 I.G.P.ペイドック

定番 新着 オーガニック



生産国	フランス	商品コード	63153
生産地域	ラングドック・ルーシヨン	JANコード	3453040011432
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)	1,357円
容量	750ml		
ぶどう品種	ヴィオニエ100 %		

酸化防止剤無添加のオーガニックワイン。新鮮なリンゴや洋ナシに、時間の経過と共に熟した黄桃のニュアンスが表れる。華やかでエレガントな印象。後味に程よいほろ苦さが感じられる。

色・香・味わい

▶色合いについて

輝きのあるレモンイエロー。

▶香りについて

新鮮なリンゴや洋ナシに、時間の経過と共に熟した黄桃のニュアンスが表れる。ハーブや白コショウのスパイスさ、仄かにトースト香が感じられ、華やかでエレガントな印象。

▶味わいについて

桃のジューシーでふくよかな果実味。酸味は穏やかでスムーズな飲み口。塩味が全体を引き締めており、後味に程よいほろ苦さが感じられる。

栽培方法・製法

▶栽培方法について

粘土石灰質土壌。樹齢12~30年の樹を使用。仕立て方はグユイヨ・サンプルにて栽培。酸化を防ぐため、涼しい夜間に機械収穫。

▶製法について

除梗後、空気圧でプレスし、6~8度の温度下で不純物を沈殿させ、取り除く。フリーラン果汁とプレスされた果汁は別々に醸造。選りすぐりの酵母を使用し、18度以下の温度を保ちながら、ステンレススチールタンクにてゆっくり発酵を進める。15%は新樽にて発酵を終えさせる。15%は樽にて3か月熟成。残りはステンレス熟成。

サイズ

入り数	12本
ケース重量(kg)	16.2
単品重量(kg)	1.3

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 25.5 × 34
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	29.8 × 8 × 8

受賞歴

このワインに合う料理は？

生春巻き、ゴーヤーチャンプルー、ボンゴレ・ピアンコ、バターチキンカレー