

Domaine d'Orfeuilles



ワイン

トゥーレーヌ メトッド.トラディショナル ロゼ

トゥーレーヌ メトッド.トラディショナル ロゼ

～ ロワールのロゼのメトッド.トラディショナル ～

ヴァーヴレイのアペラシオン北部に位置する当ドメヌは、3世代に渡って手がけている家族的な会社です。このワインは、コシグロローという葡萄品種の混ぜ合わせから出来ています。当葡萄畑は考え抜かれた方法で栽培しています。従って当社の栽培方法は自然環境を保護しつつ、ワインは完璧なテロワールを表現しています。このワインは、カーブの中で3年間醸造し作り上げたものです。その優雅なアロマとクリーンな気泡を表現しています。このままアペリティブとして飲んでも良いし、デザートのお供にも最適です。

最適サービス温度 :6～8℃

www.orneilles.com

本葡萄酒精指定进口商



ワイン醸造のタイプ :

ロゼは、メトッド.トラディショナルの方法に従って念入りに作られています。ベースになるワインは、調整された定温のステンレスのタンク中でアルコール発酵を1回したもので、瓶の中の泡に絶えながら、2年休ませたものです。動瓶（瓶の回転作業）、口抜きをして、念入りに最後まで作ります。

保存期間 : カーブで1～2年

特徴の説明 :

軽く銀が反射する明るく輝くロゼ色で、小さな気泡が持続します。赤い果実類のアロマ（フランボワーズとイチゴ）を表現しています。かすかな鋭敏さと同様に、フレッシュで、まろやかな味わいです。

Domaine d'Orfeuilles



アクセス

