

Canorgue VIOGNIER カノルグ ヴィオニエ

VIN DE PAYS DE VAUCLUSE
ヴァン・ドウ・ペイ・ドウ・ヴォークルス

2006年

(8月10日頃販売開始予定 希望小売価格 3,500円(税抜) 予定)



栽培・醸造

- 有機栽培を用い低収穫量（1ha 辺り 25hl）を実践したブドウを使用
- 空気圧による圧搾
- 低温での澄まし
- 自然酵母だけによる発酵
- SO2 使用量を減らす為に CO2 を利用した発酵
- 17-18°での定温コントロール発酵
- 発酵日数 10日間
- マロラクティック発酵はしていない
- 2ヶ月間澱の上（Sur Lie）で熟成
- 3月に瓶詰
- 100% ヴィオニエ

試飲コメント

- ✓ 薄黄色の外観
 - ✓ 果物のジャムや乾燥果物を思い起こさせる香り
 - ✓ ふくよかさと新鮮さを兼ね備え、香りと同様のジャムや乾燥果物の長い後味
- ☐ 華やかさと果実味の豊富なこのワインは食前酒に最適です