



# LE MONDE

## ソーヴィニヨン D.O.C. 白ワインコレクション

品種: ソーヴィニヨン  
原産地呼称: Doc フリュリ  
土壌タイプ: 粘土質、石灰質、豊富なミネラル分

栽培方式: グイヨー  
植栽密度: 4,300 本/Ha  
収穫期: 9月中旬

醸造工程: 発酵前の低温醸し(24~48時間)に続き温度管理されたアルコール発酵を経て、澱と共に熟成されます。

熟成期間: 醸造より3-4年  
アルコール度数: 13%  
飲み頃温度: 約 10-12°C  
内容量: 1箱 6本入り(ボトル容量0,75 l)



### 色

緑がかった輝きのある麦わら色。

### 香り

繊細な花の特徴がまず鼻で感じられます。その後パッションフルーツのアロマやはっきりとした白桃の香りが広がります。

### 味わい

フレッシュな口当たりでさっぱりとして滑らかな味わい。パッションフルーツやミネラル感の特徴がバランス良く交互に感じられます。

### ペアリング

イタリア式生魚料理、お寿司や刺身にも最適。多種の野菜を使った料理(スープなど)にも合います。

[www.lemondewine.com](http://www.lemondewine.com)

