

ナチュレ ヴィンテージ

マカベオ - チャレッコ - シャルドネ - パレリャーダ



テクニカルインフォメーション

ブドウ品種

マカベオ 25%, チャレッコ 35%, シャルドネ 10%, パレリャーダ 30%

醸造方法

品種ごとに収穫されたブドウを压榨し、ステンレスタンクで別々に低温発酵を行います。11月にブレンド、ティラージュをして伝統的シャンパーニュ製法と呼ばれる方法で瓶内二次発酵を行います。最低2年間瓶内熟成を行ったワインは澱抜き、打栓、ラベル貼りの工程を経て、皆様のお手元に届きます

視覚

淡く明るい黄色、絶え間なく続く小さな泡は表面に王冠を形成します。

嗅覚

繊細で軽やかな香りのとても心地よい第一印象。瓶内熟成によってもたらされる第二香はフルーツや花、スパイスを感じるようなアロマ。

味覚

洗練された豊かで滑らかな味わいが口に広がります。同時に辛口でフレッシュな味わいを感じます。バランスのよい酸味とエレガントでフルーティーな余韻が長く続きます。

締め括り

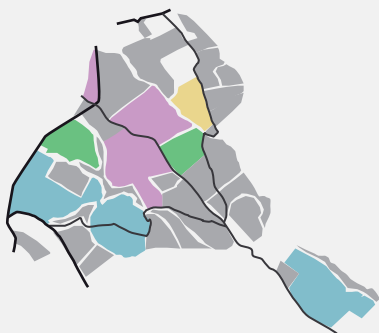
バランスが良く、心地よい余韻と存在感のあるワインです

楽しみ方

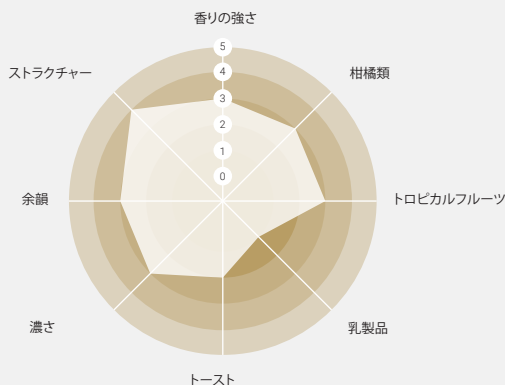
食前酒としてはもちろん、あらゆる料理と合わせていただけます。フルーツ・ナチュレのエキスパートに最適なワイン。

味覚

地理的位置



マカベオ パレリャーダ
シャルドネ チャレッコ



テクニカルインフォメーション

アルコール度数	12% vol.
糖度	3 g/l
酸度	6.2 g/l
PH	3.2
SO ₂	85 ppm

ヴィンテージ・カヴァ



フルーツ ヴィンテージ



フルーツ ヴィンテージ ロゼ



ナチュレ ヴィンテージ