



La vie en Orange

(ラ・ヴィ・アン・オランジュ)

- Grapes:** ルサン、マルサン、ヴィオニエ
- Soil:** エロー県(Hereault)の石灰質の特に根が深くに張る畑からのブドウを選択。(Hereault)
- Vinification:** 2週間のスキンコンタクト、低温発酵のあと圧搾、ステンレスタンクで熟成。
SO2<50mg/l
- Age of vines:** 10年から30年
- Sellaring:** 2年
- Alcool:** 12%
- Color:** ゴールドの輝きを持つオレンジ色
- Nose:** 懐かしいオレンジのような雰囲気がある、リンゴや洋梨の香り
- Palate:** リンゴ、洋梨、オレンジの風味、桃やライチのニュアンスがある。緑茶を飲んだ時のようなタンニンが口に広がる。
- Food pairing:** ソースがある肉料理や魚料理。少々塩味や酸味があるチーズ。