



Salamandre (サラマンドル)

Grapes: 100% グルナッシュ

Soil: 小石が混ざった石灰粘土質

Vinification: タンニンが強く主張するのを避けるため50%は4週間スキンコンタクト、50%は2週間。

Maturation: 4ヶ月間熟成。濾過はなし。

Alcool: 12%

Color: 黄色みがかったオレンジ

Nose: 柑橘系や果肉がたっぷりしたマンゴーなどの果物の香り。

Palette: 口に含むとレモンの砂糖漬けや菩提樹、ハチミツのニュアンスがあり、豊かで満足感がある。

Food pairing: アペリティフ、または、鯛などの白身魚の地中海風、鶏のクリームソース添えなどに。