

新着ワインのご案内

SC09NV

Chateau d'Orignac / Pineau des Charentes (ピノ・デ・シャラント)

(フランス:南西地方)

品種:メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン 40%

シャトー・ドリニャックはフランス国内のみならず世界市場で賞賛を浴びる Vin de Liquor(ヴァン・ド・リキュール)です。オー・ド・ヴィーに、適度に熟した段階で手摘みされた未発酵のカベルネ・ソーヴィニヨン、メルローのぶどうマストを発酵途中で添加することで、アルコール発酵を止めることから、Vin de Liquor(ヴァン・ド・リキュール)と呼ばれています。ブレンド後、オーク樽にて5年間樽熟され、その後瓶詰めされます。



容 量 : 750ml
入 数 : 12 本 / カートン
サービス温度 : 8-12 度
アルコール度数 : 18%

味わい : このワインは豊かな光沢のあるエンジ色で、アブリコット、蜂蜜、ドライレーズンの複雑に入り混じった濃密な香りが特徴です。これは上質のピノ・デ・シャラントの持つ特徴がよく表れています。よく冷やしてお召し上がりください。食前酒やデザートワインとして、ロックフォールや、熟成したゴーダチーズなどともよく合います。

標準小売価格(税別) **¥3,800.-**

株式会社 富士インダストリーズ ワイン事業部
〒105-0004 東京都港区新橋 2-5-5 新橋 2 丁目 MT ビル 2F
TEL 03-3539-5415 FAX 03-3539-5412 URL : <http://ficwine.com>