

白ワイン愛好家大注目！

エミレーツ航空、
キャセイパシフィック航空
機内採用中



Roc de Belanme Gasconne Sauvignon Blanc

ロク・ド・ベラム ガスコーニュ ソーヴィニオン・ブラン

ガスコーニュは、西側からは大西洋の影響を、南側からはピレネー山脈からの影響を受け、日照量が多く、昼夜の寒暖差にも恵まれたブドウ栽培に最適な環境が整った丘陵地帯です。ガスコーニュならではのブドウ栽培に適した気候が、ワインに独特な香りと上質なフレッシュ感を与えます。

テクニカル

- ・産地: IGP コート・ド・ガスコーニュ ・ブドウ品種: ソーヴィニオン・ブラン100%
- ・樹齢平均: 約15年 ・標高: 平均460m ・年産: 4万2千本 ・土壌: 石灰、粘土、花崗岩、砂質
- ・醱酵・熟成: ステンレスタンク ・アルコール度数: 12% ・サービス温度: 8度前後
- ・(合わせるお料理) 小羊のアイオリソース、手長海老のアイオリソース、スモークサーモン、魚のテリーヌ、ホホワイトアスパラガスのグラタン、魚のフライ、ホタテのテリーヌ、カプレーゼ、山羊のチーズなど。

テイastingコメント

澄んで輝きのある、透明感があるレモンイエローの色調。洋ナシや桃など白い果実のコンポート、ミネラルの香りに加えて、特徴的なフメ香も感じられます。空気に触れると、柑橘類のコンフィと蜂蜜のような甘く豊かなアロマが加わり、甘さとフレッシュさを兼ね備えた香りが楽しめます。口に含むと、豊潤で肉付きの良い果実味がワインの豊かさをアピールします。同時に美しいミネラル感をはが口の中で長く続き、フィニッシュでは蜂蜜や果物のコンポートのような心地よい風味を楽しむことができます。生き生きとした酸と果実味の完璧なバランスが、このワインを絶妙な心地よい辛口ワインに仕上げています。

生産者: ヴァン・ビシュール

フランス、アルザスに本拠地を置く1980年設立の会社。このワインの原料となるブドウは、契約栽培農家から仕入れ、専属の醸造担当により製造されています。特に同社は20社を超える世界中の航空会社と明コネクションを持っており、そのサービスの品質に高い信頼を得ている為、確かなコンセプトの下、フランスのみならず、世界の様々な種類のワインをリリースし、販売しています。



商品名	味わい	容量・入数	希望小売	バーコード	品番
ロク・ド・ベラム コート・ド・ガスコーニュ ソーヴィニオン・ブラン 2019	白・辛口	750ml × 12	¥1,250	3332750006269	W56308

(注)掲載しております価格は、全て税抜きです。(注)通常配送ロット

■出荷可能 ■見積有効期限: 月 日

マルカイコーポレーション(株) ワイン課

(問合せ先) 大阪本社 TEL: 06-6443-2071 東京営業所 TEL: 03-6859-1810