

Le Blanc Viognier

2022VT はヴィオニエ 100%で 仕込むことが出来ました

「2022VT は天候に恵まれヴィオニエ 100%で生産することが出来ました。2021VT は4月の霜の影響で、ヴィオニエが被害を受けてしまったため、2022VTの結果には満足しています。アルコール度は13%（先回の2020VTはアルコール度数14.5%）で、とてもバランスがよいヴィンテージとなりました」 クレールのコメント（2023年5月現地訪問）



ドメヌ フォン サラドは、弊社のローヌワインのルーツ、ビュルル家の長男ベルナルがオーナーを務めるワイナリー。左から、ベルナル。その隣が娘のクレール。ベルナルの弟で実家のドメヌを引き継いだフロランとダミアン。

ルブラン ヴィオニエ 2022 Le Blanc Viognier

ヴィオニエの個性的な香りが特徴です。ミネラル感と洋ナシ、白桃の香り、味わいは凝縮感が高く、余韻の長いワインです。畑の土壌は、川からの堆積物である砂利とシルトです。早朝に収穫し、収穫量は、33~40hL/haです。圧搾し、冷却装置の付いたステンレスタンクに入れて、発酵前に4~5度で、24時間かけて不純物を沈殿させます。その後14度で3週間発酵させ、途中でバトナージュします。酸が多くないので、フレッシュさを生かすためマロラクティック発酵はさせません。ステンレスタンクで4~5ヶ月熟成させます。フレッシュさをキープするため、早めに瓶詰めします。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
I.G.P. ヴォークリューズ 生産者：ドメヌ フォン サラド
葡萄品種：ヴィオニエ 100%

熟成：ステンレスタンクで4~5ヶ月

品番：FC-963/JAN：4935919319638/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)