Cazal Viel

カザル・ヴィエル / ラングドック地方・サン・シニアン

Cercle du Vin Blanc NV

ル・セルクル・デュ・ヴァン・ブラン NV



品種: ソーヴィニョン・ブラン60%
コロンバール25%
グルナッシュ・ブラン15%

タイプ: 白

樹齢: 約25年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 粘土石灰質

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

SO2: 50mg/L 添加

発酵/熟成: 品種毎に別々に醸造。ダイレクトプレスし、ステンレスタンクにて発酵後、3か月間の熟成。

ストーリー

食べて！飲んで！笑って！踊って！そんなフランスのエスプリがしっかり詰まった、カザル・ヴィエル＆サンフォニーのオリジナルワイン。
エチケットのように「セルクル＝輪」を書いて踊りながら飲みたくなるチャーミングな果実味！幅広い料理と共に、グラスワインにはもってこいの旨安ワインです！

テイスティングコメント

フレッシュ＆爽やかなレモンやパイナップルのトロピカルなアロマに、ミントのような清涼感が広がります！塩気や硬質なミネラル感とレモンのようなさっぱりとした酸と余韻のある、スッキリとした味わい。魚介類はもちろん、和食やアジアン料理や揚げ物とも相性抜群です！