

ちょっと贅沢なミニボトルの 貴腐ワイン（ソーテルヌ）！！

フランスのボルドー地方で作られる最高級貴腐ワイン “ソーテルヌ”（サン・ミッシェル）が250mlのミニボトルで入荷しました！ 黄金色の貴腐ワインは、凝縮されたぶどうの甘みに蜜のようにとろける風味と程よい酸味が絶妙に調和した至福のデザートワインです！ 高級ワインを手軽な価格で楽しめるちょっと贅沢なアイテムです！



貴腐ワインとは？

ぶどうの房の表面に貴腐菌（ボトリティス・ツルハ菌）が付着すると果皮にミクロの穴が開き、そこから果汁の水分が蒸発し、ぶどう自体が過熟した干しぶどうの状態になります。この自然の甘みが凝縮された貴腐ぶどうで作られるワインが貴腐ワインです。そのワインは、華やかな蜜の様な香り、蜂蜜や干しアンズを想わせる風味となめらかな口当たりが楽しめる極上の甘口ワインとなります。



品名：サン・ミッシェル ソーテルヌ 2012

生産者：メゾン・リヴィエール

生産地：ボルドー、ソーテルヌ地区

品種：セミヨン 85%、ソーヴィニオン・ブラン 10%、ミュスカデル 5%

醸造：貴腐化したぶどうを手作業で収穫、状態の良い粒のみを選定し茎を取り除いてから圧搾、ステンレス製のタンクにてゆっくりと発酵を行う。発酵終了後、オーク樽で数ヶ月間熟成を行いボトリング。

アルコール度数：14度

規格：250ml/24本入 <スクリューキャップ使用>

上代：オープン価格

JAN：3495339680479

(輸入及び総発売元)

株式会社 ロイヤル オブ ジャパン

東京都渋谷区恵比寿南1-1-1 5F

TEL:03-3715-8273 / FAX:03-3715-8299

ROYAL OF JAPAN
- Fine Wines & Foods -