

驚異的なポテンシャル、サンモン地区より10年熟成の白ワイン！



### “Les Vignes Retrouvees 2007”

フランス南西地方、サンモン地区の白ワインは、驚異的なポテンシャルで長期熟成に耐えるもの。ワイナリーの地下セラーで長期間保管されていた2007年のものは、10年の熟成を経た今も完璧な状態で飲み頃を迎えています！希少なワイナリー蔵出しの最終在庫品です！（200ケースのみ）

品名：レ ヴィーニュ ルトゥルヴェ 2007

格付け：A.O.V.D.Q.S. サンモン（2011年にAOCに昇格）

メーカー名：プレモン プロデュクトゥール

畑面積：40ヘクタール（平均樹齢：25年）

収穫：手作業

品種：グロマンサン75%、プティ・クルビュ20%、アリユフィアック5%

醸造：ぶどう本来のフレッシュなアロマを保持する為に収穫は深夜から早朝に掛けて手作業で行う。房選りし除梗後、グロマンサンのみ6～8時間のスキンコンタクトを行い、品種毎に圧搾し低温発酵（18～20℃）の後ブレンドを行なう。（アルコール度：13℃）

特徴：10年の熟成を経た今もフレッシュなアロマをキープしている。アプリコットや白い果実の香り、熟成からのドライ・フルーツのような風味、柔らかい酸味と調和した飲み頃を感じるワイン！

お料理：魚介のマリネ、サーモンソテー、ローストチキン、熟成チーズ等

規格：750ml/12本入（仕様：コルク）

JAN：3270040010346

上代：オープン

\*ワインは全て定温コンテナでの輸入及び定温倉庫で管理しております。

 ROYAL OF JAPAN



(株)ローヤル オブ ジャパン  
東京都渋谷区恵比寿南 1-1-1  
TEL: 03 (3715) 8273