



BARON MAXIME

ECLECTIC FRENCH WINES



FRENCH COLOMBARD

BLEND N° 6

Vin de France

2017



土壌

2つの土壌：

ジェルス産コロンバール：粘土石灰質

プロヴァンス産のミュスカ：粘土石灰質

ぶどう品種

コロンバール 85 %

ミュスカ・ア・プチ・グラン 15 %

醸造方法

コロンバールは2箇所の生産者から：

- 一人目の生産者は醗酵前の1ヶ月間、ぶどうを5度に管理した状態で寝かせている。彼のコロンバールは香りとふくよかさをもたらす。

- もう一人の生産者はぶどうが完全に熟す前、最大でも糖度10.5%で収穫をしている。彼のコロンバールは生き生きしたフレッシュさが特徴。

ミュスカは1箇所の生産者から：

- フレッシュなアロマをキープするため夜間に収穫されたぶどうを使用。醗酵温度は管理されている。

テイスティング

グリーンがかった薄い麦色のローブ。フレンチ・コロンバールはフレッシュな香り、パイナップルやライチ、トロピカルフルーツのアロマが感じられる。

しっかりしたストラクチャーをもつが、軽やかな酸味がバランスよく、アペリティフやシーフード料理、サラダなどによく合う。