

WINES TREE  
ÉDITEUR DE VINS



BARON MAXIME

ECLECTIC FRENCH WINES



FRENCH ROSÉ

BLEND N°7

Vin de France

2017



## 土壌

ジェルス 地方(メルロ): 粘土石灰質  
ラングドック地方(シラー): ミディ運河の上にある  
平野の粘土石灰質土壌

## ぶどう品種

メルロ	60%
・シラー	40%

## 醸造方法

2箇所の異なる地方からやってくる2つの品種から、ほっとリラックスできるロゼが出来ました。  
4日間の低温マセラシオンを経て醸造され、きりりと締まったフレッシュさと繊細さ、低めの度数をもつガスコーニュのメルローと、太陽をさんさんと浴びて育ったラングドックの果実味溢れ、滑らかで温かみのあるシラーとがブレンドされました。

## テイスティング

フレンチロゼはゆっくりリラックスできるワインです。フレッシュで引き締まった味わいのガスコーニュのメルローに表現豊かで果実味溢れるラングドックのシラーがブレンドされています。  
アペリティフやメロン、白身肉やグリルした魚料理などとお楽しみください。