

La Vieille Ferme Rosé

ラ・ヴィエイユ・フェルム・ロゼ



地方:ローヌ

産地:ヴァン・ド・フランス

品種:グルナッシュ、シラー、サンソー

醸造:全て手摘みで収穫され、軽く破碎しステンレスタンクに移し、24時間

スキンコンタクトを施し、ステンレスタンクにてフリーランジュースを
21°Cで発酵。熟成も同じくステンレスタンクで行われ、清澄して瓶詰め。

テイスティングノート:

愛らしい深いピンク色。フローラルな香り。

アニスやブラウンシュガーのニュアンスも。非常にリッチでバランスが取れ、
キャラメルやトフィーの味わいが感じられます。10°C~12°Cが適温です。

サイズ:750ml



ご購入は[こちらから](#)