

# 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℃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℃～12℃が適温です。

サイズ：750ml



味わい

甘口

辛口



ご購入はこちらから