

ラ・テット・ノワール



フランス / プロヴァンス



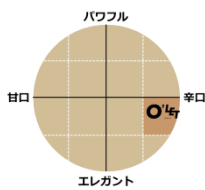
20世紀の始めから南フランスのプロヴァンスでブドウ栽培を始めた歴史のある生産者です。メソッド・トラディショナル(伝統的製法)に執着し、他とは一線をおき繊細なワインを長年造り上げています。

1976年より、更なる進化のため品質を徹底的に上げていき、今までのすべてのテクニックや技術、ブレンド力の向上などを分析していき、結果、名声を得るまでに至りました。ブランドブランに関しては、ユニブランというフローラルな印象のブドウを100%使用し、辛口で親しみやすいスパークリングワインになっています。ロゼは誰にでも親しみやすいハートのエチケットからは想像もできないほど、辛口。色々な用途に重宝します。ともにエレガントなスパークリングとして、優等生なワインです。



白泡 ヴァンムスーフリュッテルブランドブラン NV

Vin Mousseux Fluttelle Blanc de Blanc



品種 ユニブラン100%
容量 750ml

格付け ヴァン・ド・フランス
土壌 石灰質
醸造 瓶熟2ヶ月
合う料理 アペリティフ、魚料理

日常的に
 女子会

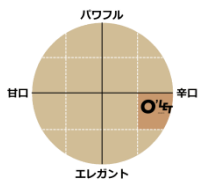
グリーンニュアンスと透明感のある色合い。泡立ちはとても繊細で生き生きとしている。バターやヘーゼルナッツの香りが、プリオッシュやアーモンドの香りにつながっていきます。

JAN 3304020001984



桃色泡 ヴァンムスーフリュッテルロゼ NV

Vin Mousseux Fluttelle Rosé



品種 グルナッシュ95%
シラー5%
容量 750ml

格付け ヴァン・ド・フランス
土壌 石灰質
醸造 瓶熟2ヶ月
合う料理 フルーツカクテル

日常的に
 女子会

ピンク色で、チェリーやイチゴなどの香り。泡立ちは細かく柔らかく、フレッシュな果実味がしっかりと感じられ、すっきりとした酸とバランスも心地よく穏やかな余韻が残ります。

JAN 3304020002431