



LE BIO BALTHAZAR ル・バイオ・バルタザール



Le Bio Balthazar ル・バイオ・バルタザール

- ◆生産者 ピエリック・ハラン・ワイン
- ◆醸造家 ピエリック・ハラン
- ◆葡萄品種: ロール35% グルナッシュ・ブラン35%
マルサンヌ30%
- ◆農法 オーガニック(エコサート ユーロリーフ認証)
HVE
- ◆生産年: 2021
- ◆土壌: 葉状面の高い石灰岩粘土質土壌
- ◆AOP ミネルヴァ
- ◆醸造
除梗 - プレス (フリーランジュースとプレスジュースの2つに分けられる) - 5日間のマセラシオン -
ダブルバージュ - 約16度の温度管理のもとアルコール発酵 - 2~10ヶ月間コンクリートタンクにて熟成 - 清澄 (ベジタリアンに適した清澄方法を使用)

銀色を帯びる深い黄金色
アプリコット、ミラベル・プラム、黄桃、蜂蜜、花のアロマに続き、柑橘系の果実が香り ミネラル感が感じられません
口当たりはしなやかでフルーティ。後味にミネラル感があり、よりのどを潤してくれます

- ◆生産国 フランス
- ◆タイプ 白 辛口
- ◆容量 750ml
- ◆アルコール度数 13%VOL