



Mas De Janiny

ラングドック地方
マス・ド・ジャーニーニ



ディオニー史上最安値の旨安ナチュラルワインが、また一つここに誕生
マス・ド・ジャーニーニとディオニーで共同開発
C'est bien comme ça! = それええやん!

[35606] C'est Bien Comme Ça Blanc セビアンコム サブラン22				[35601] C'est Bien Comme Ça Rouge セビアンコム サルージュ 21			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥1,700	JAN:4571455198971		参考小売	¥1,700	JAN:4571455198988	
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ			栽培/認証	ビオロジック/エコセール ユーロリーフ		
テロワール	土壌	標高	収量	テロワール	土壌	標高	収量
	粘土石灰	400m	50hl/ha		粘土石灰	250m	50hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン50% ヴェルメンティーノ50% (手摘み/平均4年)			品種 (収穫/樹齢)	カリニャン50% シラー 50% (手摘み/平均25年)		
醸造 発酵	収穫後プレスし、ステンレスタンクで発酵			醸造 酵母	自生酵母		
	熟成	そのまま4ヶ月熟成 濾過有・無清澄		発酵	ステンレス発酵		
	SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:97mg/L		熟成	そのまま4ヶ月熟成 濾過有・無清澄		
アルコール度	12.5%			SO ₂	瓶詰め時:30mg/L トータル:69mg/L		
特徴	生産者とディオニーが共同開発C'est bien comme ça! = それええやん! という意味の気軽に楽しんでいただきたい辛口白ワイン。収穫後プレスしステンレスタンクで発酵そのまま4ヶ月熟成、清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。透明感のあるレモンイエローの外観に、レモンやライム、ミント、トロピカルフルーツの香り、フレッシュな酸と果実味のバランスが取れています。			アルコール度	12.5%		
				特徴	生産者とディオニーで共同開発C'est bien comme ça! = それええやん! という意味の気軽に楽しめる赤ワイン。樹齢25年のカリニャンとシラーを収穫後ステンレスタンクで発酵と同時にマセラシオンカルボニック後、4ヶ月熟成し清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。ルビーの色調に、ダークチェリーやカシスの香り、瑞々しい果実味とこなれたタンニンが口中に拡がります。		
							