



土壌

白亜質土、粘土質土壌：標高100-200m

品種

40%サンソー、30%カリニャン、30%カベルネ&マルスラン

収穫

成熟期（初旬）に手摘み

製法

フレッシュ感を最大に保てるよう大樽で貯蔵する1週間前に伝統的な手法で除梗,破碎を実施。

ペアリング

地中海沿岸特有のダークチェリーやスパイスな香りと味わい。カジュアルに毎日楽しめるワイン。ステーキや焼き肉とよく合う。

最適な提供温度 15°C



DOMAINE LA ROUVIOLE
DEPUIS 1957
MINERVOIS