

リンゴの実と皮と蜜の乗った果汁

ジェーム・ブラン
Gemme Blanc

ラングドック地ブドウ "テレ・ブラン"で造る 親しみやすい南仏白



香りから最初にやってくるのは、蜜！

リンゴや梨の実が目の前に置かれているような、甘い香りに満たされる。瑞々しいもぎ立て感もあり、爽やかなイメージも見られる。

味えばその甘い香りは舌の上にもしっかり存在。良く熟した濃密なリンゴ果汁に似ているけれども、同時に皮ごと食べた時の心地よい苦味もフワッと顔をのぞかせる。

Gemme は日本語では宝石。そして、J'aime (愛しています) と発音が同じ。愛を語るのが好きなフランス人らしいネーミングとエチケッットデザイン。

Technical Sheet

ワイン名	ジェーム・ブラン Gemme Blanc
クラス	IGP Côtes de Thau
生産者	コスティエール・ド・ポムロール Costières de Pomérois
産地	フランス ラングドック地方 モンペリエ周辺
セパージュ	50%テレ・ブラン、50%コロンパール
タイプ	白
畑	石灰岩、泥灰岩、粘土質
醸造 熟成	12-13℃の低気温下で葡萄を収穫、空気圧搾機使用 ステンレスタンクで熟成
ALC %	12%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ
からもダウンロードできます。