

FV

FRANÇOIS VILLARD  
CONDRIEU - SAINT-JOSEPH - CÔTE RÔTIE - SAINT-PERAY

ドメーヌ・フランソワ・ヴィラール

レ・コントゥール・ド・メールラン I.G.P. デ・コリンヌ・ローダニエンヌ

Domaine François Villard

Les Contours de Mairlant I.G.P. des Collines Rhodaniennes 2023



区画:サン・ピエール・ド・ブフ、シャヴァネ

ブドウ品種: マルサンヌ 85%、ルーサンヌ 15%

収量: 18Hl / Ha

植密度: 8,000 本 / Ha

仕立て: ギュイヨ・シンプル

土壌: 雲母を含む花崗岩

樹齢: 20 年

畑の向き: 南向き

《ワインメイキング》

丁寧な収穫後、直接圧搾をします。

木樽をつかい、低温に管理しながら、天然酵母でアルコール発酵。

週に1回、6か月間バトナージュ(細かい澱の攪拌)を実施。

澱引きはせず、シュールリーで10か月間熟成。

2024年7月に瓶詰め。

希望小売価格:4,200円(税別)



WINE&STYLE