



葡萄ジュース

2016年より私達はガメー・タンチュリエの葡萄を使った葡萄ジュースを提供している。保存料も使わず加糖もしないこのジュースは完全に自然なもので手作りである。

「葡萄畑では」

(畑名)ラ・キャリエール

(市町村)ローヌ県リエルグ、ポルト・ドゥ・ピエールドレ村

(品種)2008年に植えられたガ・ドゥ・ブーズとガメー・ドゥ・ショードゥネー種

(土質)石灰質の泥灰土

(面積)0.50ha ha当り 6250本 畝の間は2m

(斜面)北西向き

(動植物相)11%

(GPS)東経4度40分42秒 北緯45度58分38秒



「醸造所で」

(収穫方法)手摘み

(醸造)すぐに圧搾

(加糖)加糖せず、保存料も加えない

(殺菌)ドメーヌで殺菌

(年間生産量)年生産700本

「グラスに注ぐと」

濃縮され、色は濃く、甘くフルーティーである。

冷やして、ロックで、もしくはアペリティフで。

子供にも大人にも好まれます。

