

グレープフルーツ感たっぷりの白

フリヴォール・ブラン
Frivole Blanc

グレープフルーツやシトラスの皮のような心地よい苦みと、
柑橘系の果物特有のフレッシュな酸



ほんのりグリーンがかった透明感のある色合い。香りにまず感じるのはライム・すだち・かぼす... など青や緑の酸の強そうな柑橘系のノート。香りの第一印象では、この青々しいフレッシュ感のおかげで、とてもキレのあるシャープなワインかな？というイメージが出てくる。

スワリングした香りをもう一度試してみれば、今度は果物、特にグレープフルーツが現れ、実の部分の甘酸っぱいイメージが第一印象よりもフォルムが丸く伝わってくる。

口に含めば更にその傾向が加速、良く熟したピンクグレープフルーツの果肉や果汁にも似た、酸味主体だからこそ気持ちの良い甘酸っぱさが目立ってくる。次に舌に感じるのはグレープフルーツの皮を思わせるようなフルーティな苦み。この苦みの存在のおかげでイキイキとした鮮度が生まれ、程よい引き締め感をワインにもたらしてくれる。

Technical Sheet

ワイン名	フリヴォール・ブラン Frivole Blanc
クラス	IGP Comte Tolosan
生産者	ヴィノ・ヴァリー Vino Valie
産地	フランス シュドウェスト地方 アリビに向かう道路沿い、トゥールーズの北東、丘陵に畑が位置する
セパージュ	100%ソーヴィニヨン・ブラン
タイプ	白
畑	粘土石灰質土壌丘陵地
醸造 熟成	スキンコンタクト、低温発酵
ALC %	12.0%



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。