



## Marsanne AOC Valais

価格： CHF 33.00

### 特徴

氏名： Marsanne  
名称： AOC Valais  
コレクション： Réserve  
ワイナリー： Domaine des Muses  
(Taramarcz, Robert)  
地域： ヴァレー州 (中部), ヴァレー/ヴァリス州  
色： 白  
カテゴリー： 単一品種  
品種： マルサンヌ・ブランシュ (エルミターージュ, エルミターージュ)  
生産量： 樽熟成  
Ageing： Barrel  
タイプ： 辛口  
ボディ： フルボディ  
アルコール度数： 13.0%  
土壌： 石灰岩, 片岩  
容量： 75.0 cl

### サービス

よく合う料理： 魚, 肉, チーズ, 野菜, キノコ類, 海水魚, 焼き魚, 海鮮, 甲殻類, 家禽肉, グリル野菜, 生野菜  
保存期間： 3 - 10 年  
サービスの際の温度： 10.0°C - 12.0°C  
最適な保存方法： 保存温度 10°C~14°C  
湿度 60%~80%  
光の当たらないところ  
水平の位置  
振動のないところ

### テイasting

#### 外観

清澄度： 輝く  
強度： 息が長い  
外観： 美しい  
色： 麦わら色

#### アロマ

ノーズ  
性格： 気品のある  
表現： 息が長い  
繊細性： エレガント  
複雑性： 高い  
強さ： 強い  
香り  
フルーツ系： ドライフルーツ  
植物系： トリュフ

#### 印象

口中  
アタック： 緩い  
推移： 調和のとれた  
ストラクチャー： 豊か  
味わい： 強烈  
強度： 強い  
後味： 長い  
持続性： 長い