



Essence lémanique Viognier

価格： CHF 25.00

特徴

氏名：	Essence lémanique
名の拡張子：	Viognier
コレクション：	Vins blancs
ワイナリー：	Domaine Mermetus (Chollet, Henri & Vincent)
地域：	ラヴォー, ヴォー州
色：	白
カテゴリー：	単一品種
品種：	ヴィオニエ
生産量：	タンクと樽で熟成
Ageing：	Barrel
タイプ：	辛口
ボディ：	ライト〜ミディアム
容量：	75.0 cl

サービス

よく合う料理：	魚, デザート, 淡水魚, 海水魚, 焼き魚, 海鮮, 甲殻類, フルーツタルト
保存期間：	2 - 5 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