

ワイン受験ゴロ合わせ暗記法 2018

ソムリエ、ワインエキスパート試験対策

# ワイン受験 ゴロ合わせ 暗記法2018

矢野 恒

アカデミー・デュ・ヴァン講師

シャンパーニュの榨汁率、熟成期間、アルコール度数

**「シャンパンプレスは自然にGO! GO!」**  
シャンパーニュの榨汁率  $\frac{4000}{4000\text{kg}}$   $\frac{2550}{2550\text{g}}$

**ティラージュ以後**  
ティラージュ 10ヶ月以上

**3年寝かせるコト!**  
3年以上 最低熟成期間

**いいですね~!?**  
11%vol. 以上



成隆出版

イラスト付き  
**世界で唯一のワインゴロ本!**

暗記なんてカンタンだ!

絶対合格目指し、  
電車で10分、  
ゴロゴロしながらゴロ合わせ!

発売日: 2018年3月24日

出版: 成隆出版

著者: 矢野 恒

<http://yep.pm/k9XwNhPi5/omD5uqX44.pdf.rar>