

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

シャンパーニュの搾汁率、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!
シャンパーニュの搾汁率 4000kg 2350ml

ティラージュ以後
ティラージュ 10%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

<https://k2s.cc/file/658ae3d564171/oAK9iiYj9.pdf.rar>