

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  $\frac{4000}{4000\text{kg}}$   $\frac{2550}{2550\text{g}}$

ティラージュ以後  $\frac{1}{1}$   $\frac{10}{10}$   
ティラージュ 10%以上

3年寝かせるコト!  $\frac{3}{3}$   $\frac{10}{10}$   
3年以上 最低熟成期間

いいですね~!  $\frac{1}{1}$   $\frac{10}{10}$   
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://rapidgator.net/file/08b1342869ac5a63c3ff117dcc26c31f/E68SPE0LU.pdf.rar.html>