

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

ティラージュ以後 $\frac{1}{1}$ $\frac{15}{15}$
ティラージュ 日+月以上

3年寝かせるコト! $\frac{3}{3}$ $\frac{15}{15}$
3年以上 最低熟成期間

いいですね~! $\frac{1}{1}$ $\frac{1}{1}$
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>