



仕様

地域：フランス / ポルドー / ペサック・レオニアン

原産地呼称：フランス / ポルドー / A.O.C.-ペサック・レオニアン

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数：13.0%

サーブ温度：15°Cから17°C

容量：750ml

説明

シャトー・ド・ロッシュモランは18世紀、偉大な哲学者で文筆家のモンテスキュー男爵（本名：シャルル＝ルイ・ド・ズゴンダ氏）が所有していました。他の名著とともに、「ペルシア人の手紙」の著者であったモンテスキューは、ロッシュモランの赤ワインの敏腕大使で、彼がヨーロッパ全土を旅行中に出会った友人、知人、そして著名人達は、グラーヴ・テロワールの特徴となるワインの優美な複雑性とミネラルの含みを必ず称賛しました。ワインは美しいアロマを表現し、きれいにバランスが取れた優雅な風味を示します。非常にリーズナブルでありながら、そのアペラシオンで一番信頼できるワインの一本です。

テイストイングノート 美しく力強い、鮮やかで輝きのある赤色。ブーケは濃く、ややスパイシーなニュアンスと、たっぷりとしたフレッシュなレッドベリー果実を示す。口に含むと、最初の印象のフレッシュさはエレガントでバランスの取れたストラクチャーへと続き、レッドベリー果実と柔らかく溶け込んだタンニンを伴う。最初は控えめな樽香は、長い余韻の中徐々に強くなる。

合う料理 ホロホロ鳥のロースト、ガチョウ、野ウサギなどと好相性

葡萄品種 65% メルロー、35% カベルネ・ソーヴィニヨン

*本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。

畠 / 釀造方法

テロワール 暖かく安定した気温をもたらす。内陸にある森林は、風と湿気からブドウ畠を守る。深い砂利質土壌気候穏やかな冬と夏の気候だったが2016年の夏は期待通りにはいかなかった。7月は大雨となり、8月は、平年よりも非常に冷涼だった。しかし9月に晴天が続き、日中は高温、夜間は冷えこむ奇跡的なインディアン・サマーとなり、熟成にとって非常に有益となった。

地質 様々な深さ（20cm～3m）の砂利、粘土質石灰石、砂岩の3種からなる土壌。第3紀の最後、第4紀の初め、ピレネーからの氷河、ガロンヌ川により圧延した石が広がる。時と浸食は、ヒルトップ・グラーヴェルと呼ばれる傾斜面を形成した。その傾斜面は、自然な雨水の水はけをもたらす。

収穫 手摘みまたは自動選果を持つ機械による収穫。

醸造 特許取得済みパンチングダウン工程システム搭載の温度管理のされたステンレススチールタンクにて18日間、29°Cで主発酵、マロラクテック発酵を行い、一部のワインは、最後オーク樽で醸造を行う。

熟成 3ヶ月に1度ラッキングし、オーク樽（30%～40%新樽）で12ヶ月熟成させる。

酸度 3.32g/L

PH 3.55

残糖度 0.30g/L

受賞歴

ギド・アシェット 1つ星！
デキャンター 91ポイント！

後続2020ヴィンテージ

デキャンター 97ポイント&ベスト・イン・ショーアワード

後続2022ヴィンテージ
デキャンター 97ポイント&ベスト・イン・ショーアワード

PIEROTH

ピーロート・ジャパン株式会社

〒108-0075 東京都港区港南2丁目13番31号 ホームページ www.pieroth.jp
電話番号 (03)3458-4455 FAX (03)3458-4538 Eメールアドレス service@pieroth.jp