エーグル・ロワイヤル　ピノ・ノワール (2017)

9272667

ジェラール・ベルトラン

フランス



仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション / ラングドック

原産地呼称： フランス / I.G.P.- オート・ヴァレ・ドゥ・ロード

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 12℃から14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート　紫がかったルビー色。濃いレッドベリーのアロマ（ラズベリー、レッドカラント）が占め、たまにトーストのノートを示す。柔らかく、フルーティーで少しスパイシーな風味を持ち、きめ細かく、絹のように滑らかなタンニンが現れる。素晴らしく長い味わいと、フルーティーな後味が続く。

相性の良い料理　グリルした赤肉、家きんのロースト、グリルした魚、熟成チーズと好相性。

葡萄品種　ピノ・ノワール

畑 / 醸造方法

土壌：粘土石灰土壌質
収穫：手摘み収穫
醸造：エーグル・ロワイヤルの葡萄の樹は、入念にケアされ、環境保護に配慮した方法に則り頻繁に手作業で剪定、除梗、除葉、間引き、収穫を行う。畑は、垣根仕立てで、葡萄が熟すのに最適な葉の回りの環境を作り出している。植密度は比較的高く、ヘクタール当り5,000本であり、管理が行き届き、高品質の葡萄を低収量で得ることができる。
葡萄の味見と分析を行い、熟成のプロセスをしっかりモニタリングすることにより、葡萄のアロマの濃縮度とポリフェノールの熟度のバランスが完璧になる理想的な収穫日を決定することができる。葡萄は手摘みによって収穫され、除梗を行い、重力を利用して桶に移される。
熟成：発酵とマセラシオンは、大きな桶の中で約20日間行い、毎日2回パンチングダウンをする。マロラクティック発酵の後、ワインは1年間オーク樽で熟成される。

受賞歴

ロバート・パーカー　91ポイント！

後続2018年ヴィンテージ
ロバート・パーカー　90ポイント！

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