バロナーク (2017)

9298381

ドメーヌ・ド・バロナーク

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 / A.O.C.- リムー

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 カベルネ・フラン シラー マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート ガーネットの輝きを持つ、濃く深みのある色合い。ノーズはリッチで複雑、完璧に熟した黒果実のアロマを放つ。エアレーションすると、スパイスとリコリスの美味しさがブラックベリーのアロマと心地よく混ざり合う。アタックはブランデー、胡椒、ダークチョコレートの果実の含みが強調され、濃厚でサテンのようなテクスチャーが感じらる。濃くジューシーなタンニン、高められた風味は、ミッドパレットにおいて芳醇で完全な味わいを表す。バランスよく、わずかにバニラが漂い、後味は並外れて長い。
合う料理 ビーフ、鴨肉、ラム、ジビエなどのタルタル、カルパッチョ、グリル、ソース添えなどと好相性。また、野菜のグリル、トリュフパスタ、チーズ、チョコレートデザート、パルマンティエ風ミンチと鴨のコンフィ、レーズン、アーティチョークのピューレ、鳩などとも合う。
葡萄品種 60% メルロー、14% カベルネ・フラン、12% シラー、10% マルベック、4% カベルネ・ソーヴィニヨン
認証 HVE3

***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。**

畑 / 醸造方法

2017年はサン・ポリカルプでは2003年以来最も暖かく、2006年以来最も乾燥した年であった。冬は温暖で乾燥した気候で、3月にまとまった雨が降り、土壌に蓄えられた水分を補充することができた。春の高温と適度な降雨により、ブドウの木は平年より10日ほど早く開花。6月、7月、8月の天候は暑く、例年より乾燥していた。収穫は平年より17日早い9月13日にメルローから始まり、10月5日にカベルネ・ソーヴィニヨンの区画で終了。例年より小ぶりではあったが、葡萄は完璧な健康状態であった。

テロワール ピレネー山脈の麓に位置する、2つの気候（地中海と大西洋）の影響が混在する複雑なテロワール。
畑 標高250~350m、ピレネー山脈に近いため夏の暑さを和らげてくれる。
気候 大西洋から400km、地中海から100kmに位置する畑は、2つの気候の影響を受け、この微気候が最適な日照とバランスのとれた降雨の両方を保証している。
地質 粘土石灰質、砂質、小石、砂利の土壌が混在する複雑なテロワール。
収穫 12kgの木箱に手摘み収穫
醸造 温度管理されたステンレスタンクで、葡萄品種と区画ごとに醸造。短いマセラシオン
熟成 フレンチオーク樽で12ヵ月、内25%新樽、75%1-3年使用樽

酸度 3,40 g/L
PH 3.64
残糖度 2.10g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　94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

アンドレアス・ラーソン　93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