ラ・フォルジュ (2018)

9269358

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 / コルビエール・ブトナック

原産地呼称： フランス / A.O.P.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カリニャン シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 12℃から14℃

容量：750ml

説明

「ラ・フォルジュ」と命名された、ミオセーヌ山脈の背後の個性豊かな場所にある畑の中でも、特別に選ばれた区画の葡萄からつくられるワインです。この区画は、コルビエール地区のブートナックのアペラシオンを持つ、ドメーヌ・ヴィルマジューの畑です。このワインは、２つの葡萄品種のブレンドから造られ、素晴らしいアロマの表現（シラー）と、たっぷりとした果実味（カリニャン）が感じられます。ヴィルマジューの葡萄畑は、ジェラール・ベルトラン家の歴史的な故郷であり、INAO（原産地呼称統制委員会）によって格付けされた、コルビエール地区の１級格付け、ブートナックの筆頭です。

テイスティングノート 濃い、熟したチェリー色。強烈な焼いたスパイスとクローヴの香り。心地よい甘さと、強くエレガントな風味の中に、キャラメリゼした赤果実を示す。柔らかいタンニンと最後にスパイスの後味を持つ、すばらしいワイン。

葡萄品種 カリニャン、シラー

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候。

醸造 この驚くべき品質は、樹齢100年のカリニャンから成る。緑の未熟な段階でトリミングし、収量（25hl / ha）をコントロールすることにより、成熟度の高い葡萄に十分な栄養がいきわたり、より濃縮された果汁が得られる。収穫は昔から手摘みし、すべて桶に入れ、マセラシオンを行う。

熟成 桶の水を切り、マロラクティック発酵を行った後、数種類の品種をブレンドする。新しいオーク樽で12ヵ月熟成する。木材の選択は各ヴィンテージの可能性に合わせて選ぶ。
瓶詰前に圧搾も濾過もしていない。出荷前、12ヵ月保管する。

受賞歴

ロバート・パーカー　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