シャトー・ラ・ソーヴァジョンヌ ルージュ (2018)

ジェラール・ベルトラン

フランス

9281841



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.P.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カリニャン グルナッシュ シラー ムールヴェードル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.5%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

2017ヴィンテージ以来 AB 認証 (オーガニックワイン) 、デメター認証取得 (ビオディナミ農法)

57ヘクタールのエステートは、モンペリエの北西部ラルザック高原の麓の、標高150～350メートルに位置する。異なる2種類の土壌の一方は「Ruffes」と呼ばれる、薄く水分を通しミネラル（ボーキサイト、鉄、アルミニウムなど）に富んだ土壌、他方は、より深い砂岩と頁岩が砕けた土壌で水分を保持する。畑はエロー北部の中心に位置する。気候は気温の範囲が広く、海からの距離と高原に近いことが夏の夜間に爽やかな空気をもたらし、ゆっくりと果実の熟成が進む。

テイスティングノート: タイルのような赤みがかった濃いルビー色。低木地帯の印象が強いノーズは、ジャムのようなフルーツと生き生きとしたスパイスを伴う。ダークフルーツとジンジャーブレッドのほのかな芳香、エレガントで洗練されたタンニンが味わいを引き締め、素晴らしいバランスを持ち、生き生きとしている。

合う料理: グリル肉、ラングドックのラルザック産チーズ、フランス料理と好相性

葡萄品種: シラー、グルナッシュ、ムーリヴェードル、カリニャン

***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。**

畑 / 醸造方法

デメター認証ワイン

気候: 地中海性海気候

醸造: 収穫は、熟度テスト、ポリフェノール含有量の分析、および最高の成熟に達する時期を見極めるための日々のテイスティングから始まる。最も熟した、健康的な果実の収穫は、高品質ワイン造りに欠かせない。手摘みで収穫を行い、専用の特別な容器で、収穫後1時間以内にワイナリーへ運ぶ。その後選果し、除梗を行い、温度管理された桶に入れる。葡萄の各種類別に醸造し、マセラシオンを20-25日間行う。

熟成: 冬の終わりに、新しい225lのオーク樽に入れ、12-16ヵ月間熟成を行う。

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