

バロナーク (2018)

9298399

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

ティスト：辛口

アルコール度数：15.0%

サーブ温度：16°C

容量：750ml

説明

ティスティングノート 透明で光沢があり、とても濃く深みのあるガーネット色。ノーズは非常にエレガントで、美しい複雑さを醸し出しており、洗練されていて、スパイクと美味しいアロマが漂う。エアレーションすると野イチゴ、ラズベリー、ブラックベリーなどの煮込んだ赤果実のアロマにミネラルが加わる。アタックはフレッシュでしなやか、エレガントであり、素晴らしいボディに完璧なタンニンが溶け込んでいる。ミッドパレットはブランデーの果実の含みに、スパイクやトーストしたパンを伴う。タンニンはしなやかだが力強く、すべてがコントロールされたパワーを示す。後味は長くフレッシュで、メントールや胡椒の含みが持続性を格別に長くしている。複雑なアロマと、新鮮味と濃厚な味わいの完璧なバランスを持つこのヴィンテージは、バロナークが造るワインの中で、最も偉大なワインの一つであることを証明している。

合う料理 ビーフ、鴨肉、ラム、ジビエなどのタルタル、カルバッチョ、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、シ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 47% メルロー、25% カベルネ・フラン、21% シラー、5% マルベック、2% カベルネ・ソーヴィニヨン

HVE3認証

畠 / 酿造方法

穂やかな1月を経て、2017-18年の冬の終わりは例年より寒かった。冬から春にかけては、雨が多く、結果4月、5月、6月は平年並みの気温だったにもかかわらず、開花は例年より数日遅くなかった。7月は暑く、嵐もあり、8-9月は暑くて乾燥していた。夏の終わりの暑さのため、収穫は通常より数日早くメルローから始まり、最後のマルベックの区画で終了。葡萄は最適な熟度で収穫された。

テロワール ピレネー山脈のピエモンテに位置する、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。

畠 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に位置する畠は、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 3.53 g/L

pH 3.60

残糖 2.20g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 94ポイント！

デキャンター・ワールド・ワイン・アワード 92ポイント！

ワイン・スペクテーター 92ポイント！

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

PIEROTH