シャトー・クーラック (2018)

9298456

シャトー・クーラック

フランス



仕様

地域： フランス / コート・デュ・ローヌ / コート・デュ・ローヌヴィラージュ / ローヌヴァレー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： クノワーズ 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： 15.0%

サーブ温度： 20℃

容量：750ml

説明

南ローヌの高評価ワインをお手頃価格で試すチャンス！

17世紀から11世代に渡り続く造り手、アルノー家が手掛けるフラッグシップ ワイン。
彼らはコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ　ローダンが将来シャトーヌフ・デュ・パプ、ジゴンダス等と並ぶ南ローヌの傑出したワイン産地に成り得ると確信し、この地でのワイン造りに情熱を注いでいる。
表情豊かで複雑な香り。ブラックベリー、カシスなどの砕いた黒果実にタイムやローズマリーのハーブが加わり、黒胡椒やリコリスなどのスパイスが全体を引き締める。口に含むと生き生きとした力強いアタックと共に、芳醇なアロマと甘味が現われる。次第にシルキーに変化し、長い余韻はハーブの後味。グリルしたビーフと相性抜群。

テイスティングノート 深いルビー色。テロワールのとても表情豊かで複雑なノーズを示し、ブラックベリー、カシス、ブルーベリーなどの砕いた黒果実を感じる。南フランス地方で見られるタイムやローズマリーなど、さまざまな植物を含み、ガリグも加わり、黒胡椒やリコリスなどのスパイスが支える。口に含むとアタックは生き生きとして力強く、芳醇なアロマとある種の甘さに、高いポテンシャルを感じる。ノーズと同じ味わいは、リコリスと砕いた黒果実が際立ち、長い余韻の後味はガリグを含む。見事な生き生きとしたタンニンと滑らかなミッドパレットの素晴らしいバランス、しっかりした余韻にたっぷりとした甘さのが長く続く。
合う料理 グリルしたビーフなどと好相性。
葡萄品種 シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、クノワーズ
サスティナブル認証 HVE3認証

畑 / 醸造方法

テロワール 標高200m以上の丘の上にあるため、熟成の均一性が高く、フレッシュさを保つ。
葡萄畑の位置 丘の中腹にある区画と平地の区画
気候 地中海性気候。夏は気温の振幅が大きく水分が少ないが、冬は降雨量が多く、気温がかなり低い。
地質 黄土と呼ばれるかなり特殊な土壌を持つ。黄土は、氷河期に非常に強力な風によって侵食された数百万年前の土壌。この風があまりにも強力だったため、岩盤（石灰岩）を直接掘り、非常に細かい砂を作り出した。黄土の砂が前からあった砂と混ざり合い、複雑な土壌となり、粗さのある質の高いワインを造るには理想的な土壌となった。
収穫 手摘みと機械
醸造 コンクリートタンクで伝統的な醸造を行う。完熟した上質な葡萄からワインを造っている為、適度な抽出で十分。
熟成 コンクリートタンクで熟成。（各タンクの酒石を保存し、年数が経つにつれて深みを出すように、セラー内のユニークな微生物作る特殊な熟成方法を行う。）

残糖度 2g/L以下

受賞歴

**WANDS誌　2022年11月のブラインドテイスティング　91ポイント！デキャンター　90ポイント!
ロバート・パーカー　90ポイント!ギド・アシェット　2つ星（2020年）**

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