クロ・デュ・タンプル (2019)

9272659

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

原産地呼称： フランス / A.O.C.- ラングドック

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種： グルナッシュ サンソー シラー ヴィオニエ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 10℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート アプリコットや白桃の熟した果実、バラなどの花、グリーンペッパーなどのスパイスのノーズと風味を示し、まろやかなタバコの後味を伴う。完ぺきなバランス、コクがあり、長い余韻の後味は、新鮮味とミネラルへと続く。
合う料理 ロブスター、ザリガニ、帆立と好相性。
葡萄品種 グルナッシュ、サンソー、シラー、ヴィオニエ
認証 有機栽培認定デメテール

希望小売価格￥27,610（税込）
在庫1点のみの商品です！！

畑 / 醸造方法

気候 標高240メートル、畑は南南西に面する。完ぺきなバランスを示し、すばらしい新鮮味の芳香を造る。
地質 片岩、石灰岩、丘陵地の地形が地下水の循環の複雑なネットワークを形成し、畑へ並外れた自然水の供給を可能にし、ピュアな水源の展開を可能にする。
収穫 気温が低い夜に手摘み収穫する。
醸造 各区画ごとに最適な日に収穫し、別々に醸造する。畑はワイナリー中心に位置し、最短の輸送時間を可能にする。最高の果汁を選び、低温発酵後、8～10℃に管理された温度で24時間、硫黄を加えず清澄を行う。新樽で、酵母や澱と共に6ヶ月間熟成し、ビオディナミのカレンダーにあるフルーツデイにブレンドを行う。
熟成 新樽で熟成を行う。

酸度 3.15g/l
PH 3.37
残糖度 ＜1.0g/l

受賞歴

ロバート・パーカー　93ポイント！

後続’2020’ ヴィンテージ
グローバル・ロゼ・マスターズ2021 マスター！

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