レ・トゥーレル・ド・ロングヴィル (2019)

9338518

シャトー・ピション・バロン

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー / ポイヤック

原産地呼称： フランス / ボルドー / A.O.C.- ポイヤック

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

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

シャトーを飾る小さな塔をとって名づけられたトゥーレル・ド・ロングヴィルは、エステートの魅力を体現している。サンタンヌの区画から主に収穫された葡萄を使用しブレンドしている。この地の大部分はメルローが栽培されており、特別な個性を与える。魅力的で、官能的なワインは、五感を喜ばせる。ピション・バロンの精神への案内。若い時にも楽しめるが、15年以上のセラー熟成も可能。

テイスティングノート 素晴らしく濃いルビーレッド色。心地よいノーズは、熟した赤果実、ブラックチェリー、花などが開く。口当たりはすっきりとしていて、滑らかでまろやかなアタックに、黒果実とスパイスを含む。リコリスや溶け込んだ木が漂い、存在感のあるフィニッシュへと導かれる。
葡萄品種 メルロー 64%、カベルネ・ソーヴィニヨン 29%、カベルネ・フラン 7%
認証 HVE3

***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

テロワール ポイヤックのテロワール。第四紀の砂利堆積物と、大きな石や砂が混ざる。根に栄養を与えるための水分を保持しながら、水はけの良い起伏のある地形。
葡萄畑の位置 ポイヤック
気候 温暖で海洋性気候
地質 砂利、石、砂質土壌が混ざる
収穫 手摘み
醸造 天然酵母といっしょに25-30℃で発酵。約15日間マセラシオンし、マロラクティック発酵する
熟成 オーク樽で12ヵ月熟成、内30%新樽

酸度 3.51g/L
PH 3.65
残糖度 0.29g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング 94-95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