オスピタリタ (2019) 1本 & グラス2 脚セット

9704933

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 / ラングドック

原産地呼称： フランス / A.O.P.

スタイル：セット

葡萄品種： 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： 18℃

容量：750ml

説明

2021 ジャパン・ワイン・チャレンジで、プラチナメダルとベスト・レッド・ワイン・トロフィーを獲得

※本セット以下商品とはジェラールベルトランのロゴ入りグラス2脚が含まれたセットです。
オスピタリタ (2019) ×1本
テイスティングノート 赤が反射する、濃い深紅色。ノーズは勢いある芳香を示し、スミレ、熟したフルーツが広がり、トーストの含みを伴う。口当たりの良い魅惑的なアタック、口の中に広がる味わい、とろけるタンニンが展開し、力強く長く美しい余韻の後味へと続く。甘くフェノールが支える組成は、長い貯蔵熟成に適している。
合う料理 赤肉、グリルした家きん、ソース添えの料理、熟成したチーズと好相性。
葡萄品種 シラー、 ムールヴェードル

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候
収穫 手摘み収穫
醸造 シラーの一部は桶に入れ、カルボニックマセラシオンにより別に醸造を行う。残りのシラーは除梗し、温度管理しながら伝統的なマセラシオンを2〜3週間醸造を行う。
熟成 タンクから出し、マロラクティック発酵の後、異なる品種のブドウをブレンドし、オーク樽で12ヶ月間熟成する。ベストな樽メーカーを選び、木材の産地とトーストの強さを、各ヴィンテージのポテンシャルに合わせている。瓶詰前の清澄や濾過は行わず、12ヶ月間保存してからリリース。

酸度 > 3.5g/L
PH 3 < pH < 4
残糖度 3 g/L

受賞歴

ジャパン・ワイン・チャレンジ2021　プラチナ・メダル&ベスト・レッド・ワイン・トロフィー！

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