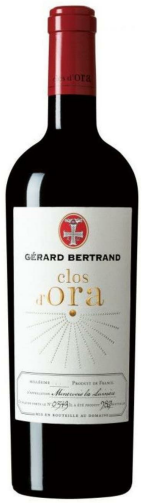
クロ・ドラ (2020)

9327271

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.- ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カリニャン 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： 15.5%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

ベタンヌ＆ドゥソーヴより“ラングドックの初グラン･クリュ”の称号を得る

この独特な経験を共有する旅にようこそ。
どうぞ、ご案内致します。

ジェラール・ベルトラン1997年にこの区画を目的もなくただ歩いている時に持ったヴィジョンと共に始まった。
私自身が、平穏であり、自然と調和していた。
この経験から、創造愛という考えが私の中で湧き上がってきた。
このテロワールから逸脱したワインを造り出したいという考えが生まれた。15年後、初のヴィンテージを造ることができた。
長らくお待ち頂いた方々に感謝したい。
ジェラール

テイスティングノート 深いガーネット色。力強く際立った特徴を示し、濃厚で凝縮した味わいが口中に広がる。熟成したタンニンはすっきりとしているが、存在感がある。樽熟成のお陰で黒果実の深いアロマは魅惑的で、持続する。高い熟成のポテンシャルを秘めた、傑出した一本。
合う料理 熟成した牛フィレ肉のマッシュルームソテーとグレイビーソース添えなどと好相性
葡萄品種 シラー、カリニャン、グルナッシュ、ムールヴェードル
認証 デメテール（オーガニック/バイオダイナミック）

***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 ミネルヴォワのラ・リヴィニエールに位置し、標高721フィートで、乾燥した石壁で囲まれた9ヘクタールの畑。
葡萄畑の位置 ミネルヴォワ・リヴィニエール
気候 地中海性気候
地質 クロ・ドラは、バルトニアンとルテシアンという2つの異なるテロワールが集まっている場所にあり、土壌は白亜、砂岩、泥灰土。
収穫 手摘み
醸造 各葡萄品種と各区画は、漏水防止処理をしていない、温度調節付の成形コンクリート製のバットで、別々のバッチで浸漬する。シラーは、除梗し醸造。グルナッシュとムールヴェードルは除梗し、軽く破砕してから、厳格な温度管理のもとタンクに投入。タンニンの抽出を抑えるため、非常に穏やかなマセラシオンを行う。その後、エアレーションと果房の乾燥を防ぐためのポンピングオーバーを行う。カリニャンは、アロマを最大限に引き出すために、より高い温度で房ごとマセラシオンを行う。
熟成 熟成はフレンチオーク樽で12カ月間。シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、最後にカリニャンという順序を守りブレンドする。

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

クロ・ドラは、時間をかけて熟成させたプロジェクトの成果である。スピリチュアルな旅とこのミステリアスで手付かずの区画から最高のワインを造りたいという、逆らうことのできない野望から生まれた。
意識を高めてこのワインを飲み、メッセージの力に誘導されてほしい。
平和・愛・調和

下の画像をクリックして、動画をご覧頂けます。

受賞歴

後続2021ヴィンテージ
ワイン・エンスージアスト　トップ100＆96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