



## 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 / I.G.P.- ドック

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：16℃

容量：750ml

## 説明

オンラインショップ限定販売品

ナチュラエは亜硫酸塩無添加のレンジであり、とりわけピュア、芳醇で力強いアロマが立ち上る。不可欠な要素だけにそぎ落とした各キュヴェは、葡萄とテロワールの特徴と味わいを表現している。ベルトランや亜硫酸塩無添加の珍しいワイン造りに関して理解の深い栽培家の知識から産まれた。高品質が求められる有機栽培の基準に従って、葡萄は栽培された。また、ナチュラエは、動物搾取に反対する消費者向けのビーガンのレンジでもある。力強く、フルーティなナチュラエは、環境に配慮しながらも、テロワールのユニークな体験を飲み手に提供する。

**テイスティングノート** ガーネット色がかかった、美しい深紅色。熟した赤果実、トリュフ、シナモンの凝縮した芳香を示す。口に含むと、砂糖漬け果実の美味な含みが広がり、格別なまろやかさを感じる。

**合う料理** リゾットや野菜料理などと好相性

**葡萄品種** 100% メルロー

**認証** 有機農産物ラベル「Agriculture Biologique」認証、オーガニック/亜硫酸塩(SO2)無添加/ヴィーガンフリー

## 畑 / 醸造方法

**テロワール** ラングドック・ルーション

**葡萄畑の位置** ベイ・ドック

**気候** 地中海性気候

**収穫** ワイン造りに最も適した区画を、厳格かつ正確に選ぶ。完璧な健康状態、健康な葉、最適な成熟度に達した、フレッシュな密度の高い葡萄から造る。完ぺきな収穫のタイミングを見逃さず、精度と酸味の最適なバランスと、熟したタンニンを得る。

**醸造** SO2や他の保存料を使用しない、伝統的な醸造を行う。除梗し、約10日間コールドマセラシオンし、マストは毎日撹拌しながら、ワインの本質を最大限抽出する。圧搾と澱引きを行う、マロラクティック発酵する。再度澱引きし、安定させるためにタンクで冷却する。