ヴィラ ソレイヤ (2021)

9316233

ジェラール・ベルトラン

フランス



仕様

地域： フランス / オクシタニー

原産地呼称： フランス / ヴァン・ド・フランス

スタイル：オレンジワイン

葡萄品種： ルーサンヌ ヴィオニエ ヴェルメンティーノ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 14℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 透明感のある美しい黄金色。ノーズはほのかにオリエンタルティー、お香、柑橘類ピール（マンダリン）、アカシアのハチミツを示す。アタックはまっすぐで、アプリコット、ビターオレンジ、オルジェーシロップなどの味わいを含む。ミッドパレットは、調和の取れたストラクチャーが塩味とクリーミーなバターのニュアンスによりバランスが取れている。フィニッシュは、ラ・クラープのテロワールに沿った心地よいデリケートな塩味と、カリンやミネラルのタッチを伴う。コクがあり濃厚な味わいで、アロマの余韻が美しく続き、タンニンは調和のとれたストラクチャーを持つ。
合う料理 ラム肉とアプリコットのシチュー、繊細なスパイスを効かせたロースト野菜、フレッシュな山羊のチーズや熟成した牛や羊のチーズ
葡萄品種 ルーサンヌ、ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ
認証 デメテール認証

***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のでご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール シャトー・ロスピタレ
葡萄畑の位置 シャトー・ロスピタレ
気候 地中海性気候
収穫 手摘み
醸造 各区画は別々に醸造し、細部にまで目を配り、一つひとつの工程に細心の注意を払っている。タンニン、酸味、アロマの完璧なバランスを保つため、21～25℃に温度管理された桶でカーボニックマセラシオンを行う。その後圧搾し、果汁はフレンチオーク樽に移し発酵すると、タンニンが強調される。その後果汁は、粘土製アンフォラ、ガラス製アンフォラ、二重構造の卵型タンク（ステンレスと木）に移す。果汁は滑らかになり、まろやかでとてもリッチ。
熟成 熟成用セラーで容器ごとに6-9ヵ月間熟成

受賞歴

後続2022ヴィンテージ
ドリンクス・ビジネス・グローバル・オレンジワイン・マスターズ2024　最高賞マスターメダル！
審査員コメント
「この賞は、進化するオレンジワインのカテゴリーにおけるベルトランのリーダーシップを称えるものである」
「ヴィラ・ソレイヤは、ベルトランの品質へのこだわりとワイン業界におけるパイオニア精神の証である」

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