ラ・フォルジュ (2021)

9322900

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 / コルビエール・ブトナック

原産地呼称： フランス / A.O.C.- コルビエール

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カリニャン シラー

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

「ラ・フォルジュ」と命名された、ミオセーヌ山脈の背後の個性豊かな場所にある畑の中でも、特別に選ばれた区画の葡萄からつくられるワインです。この区画は、コルビエール地区のブートナックのアペラシオンを持つ、ドメーヌ・ヴィルマジューの畑です。このワインは、２つの葡萄品種のブレンドから造られ、素晴らしいアロマの表現（シラー）と、たっぷりとした果実味（カリニャン）が感じられます。ヴィルマジューの葡萄畑は、ジェラール・ベルトラン家の歴史的な故郷であり、INAO（原産地呼称統制委員会）によって格付けされた、コルビエール地区の１級格付け、ブートナックの筆頭です。

英国ドリンクス・ビジネス誌の2023マスター・ワインメーカー100に選出されたジェラール・ベルトランが、亡き父に捧げて造ったエレガントなワイン。

テイスティングノート 濃く熟したチェリー色。ノーズはトースト、スパイス、クローブの含みが勢いよく広がる。口に含むと、たっぷりとした甘みが感じられ、ジャムのような赤果実を思わせる、力強くエレガントなアロマが広がる。
合う料理 ラムラック、グリル肉、地中海料理と好相性
葡萄品種 カリニャン76%、シラー24%
認証 ビオディナミ、オーガニック

***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 コルビエール・ブートナック
気候 地中海性気候
収穫 品質の高い葡萄と樹齢が見事なワインを造る。カリニャンの樹齢は約80年、シラーは20年。実が緑の内に間引きし収量を制限し（25hl/h）、より上質な実を得る。伝統的な手摘み収穫を行う。
醸造 品種ごとにカルボニック・マセラシオンを行う。マロラクティック発酵後、ブレンドする。
熟成 フレンチオーク樽とコンクリート桶で12ヵ月熟成。ヴィンテージごとに品種に合う樽を選出。

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