シャトー・ラ・ソーヴァジョンヌ ルージュ (2021)

ジェラール・ベルトラン

フランス

9327263



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.- テラス・デュ・ラルザック

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： 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

2017ヴィンテージ以来 AB 認証、デメター認証取得 (ビオディナミ農法)

57ヘクタールのエステートは、モンペリエの北西部ラルザック高原の麓の、標高150～350メートルに位置する。異なる2種類の土壌の一方は「Ruffes」と呼ばれる、薄く水分を通しミネラル（ボーキサイト、鉄、アルミニウムなど）に富んだ土壌、他方は、より深い砂岩と頁岩が砕けた土壌で水分を保持する。畑はエロー北部の中心に位置する。気候は気温の範囲が広く、海からの距離と高原に近いことが夏の夜間に爽やかな空気をもたらし、ゆっくりと果実の熟成が進む。

テイスティングノート 赤みがかった濃いルビー色。ノーズは力強い低木地を表し、ジャムのような果実と生き生きとしたスパイスを伴う。ほのかな黒果実とジンジャーブレッドのニュアンスを感じ、エレガントで洗練されたタンニンが味わいを縁取り、素晴らしいバランスと快活さを備えている。
合う料理 オーブラック牛のステーキやラルザックのチーズなど、南仏の定番料理との相性抜群
葡萄品種 グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル
認証 デメテール

***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 テラス・デュ・ラルザック
葡萄畑の位置 ラングドック・ルーション
気候 地中海性気候
収穫 葡萄の果皮に含まれるポリフェノールを分析し、毎日テイスティングを行い、収穫日を決める。手摘みで収穫した葡萄は、専用の箱に入れワイナリーに運ぶ。厳選した葡萄は、品種や区画ごとに醸造する。
醸造 冬の終わりに、20-25日間マセラシオンする。
熟成 225lの新樽で12-16ヵ月熟成

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