# シャトー・ド・ラ・ガルディーヌ (2021)

9333352

シャトー・ドゥ・ラ・ガルディーヌ

フランス




## 仕様

地域： フランス / コート・デュ・ローヌ / シャトーヌフ・デュ・パプ

原産地呼称： フランス / A.O.C.- シャトーヌフ・デュ・パプ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： グルナッシュ シラー ミュスカルダン ムールヴェードル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

## 説明

**テイスティングノート** 深い紫色。ノーズは黒果実、スパイス、コーヒー、ココアを示し、ブラックリコリスとスミレが力強く混ざりあう。瓶内熟成によりタンニンは素晴らしく柔らかく、際立ったタバコやなめし革の心地よい余韻が続く。
**合う料理** チェリーとバルサミコ酢のソースをかけたローストしたウズラ、プロヴァンス風ビーフシチューなどと好相性
**葡萄品種** 60%グルナッシュ、20%シラー、15%ムールヴェードル、5%ミュスカルダン

***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** 樹齢：40～60年。3つの異なるタイプの土壌に植えられている。アルプスのディリュヴの大きな丸石（"ガレ・ルレ "として有名）は、ワインに骨格とストラクチャーを与える。テロワールの多様性が、ワインに優れたバランスと複雑性を与えている。
**葡萄畑の位置** シャトーヌフ・デュ・パプ　ウエスト
**気候** 南フランス、温暖
**収穫** 選果しながら手摘み収穫
**醸造** 厳しく選果しながら手摘みで収穫する。シャトー・ド・ラ・ガルディーヌは、シャトー・ヌフ・デュ・パプで醸造前に葡萄をブレンドする、伝統的な手法でワインを造る数少ないワイナリーの一つ。澱といっしょに発酵し、グラヴィティーフローによりコンクリート制樽に移し、マロラクティック発酵を行う。60%はタンクで、40%は1-5回使用オーク樽で9-14ヵ月熟成。
**熟成** 今すぐ飲んでも、豊かな果実味が楽しめる。絹のように滑らかで繊細なタンニンを愉しむためには、2-3年の熟成がお勧め。また、セラーで10年から15年は熟成できる。

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