ナチュラエ シャルドネ (2022)

9314188

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 / ラングドック

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 10℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

有機農産物ラベル「Agriculture Biologique」認証
ナチュラエは亜硫酸塩無添加のワインシリーズ。ピュアで豊潤、濃厚な アロマを表し、それぞれのキュヴェは果実とテロワールの個性と味わいを表現している。ジェラール・ベルトランと醸造家たちの知識から生まれたこのシリーズは、自然なワイン造りが特徴で、葡萄もオーガニック栽培の基準を満たしている。ナチュラエはヴィーガンフレンドリーでもあり、濃厚でフルーティーな、環境に配慮したユニークなテロワールを感じられる一本。

テイスティングノート 黄金に輝く美しく明るい色。ノーズは白い花と柑橘類の繊細なアロマを示す。調和が取れた、きれいにまろやかな風味を持ち、バニラとジンジャーブレッドの美味な含みを感じる。驚くほどエレガントで軽やか、極めて優れたバランスの風味が続く。
合う料理 アペリティフとして、またパスタや野菜のリゾットなどと好相性
葡萄品種 100% シャルドネ
認証 オーガニック、ヴィーガン※亜硫酸塩無添加

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 ペイ・ドック
気候 地中海性気候
収穫 機械
醸造 添加物を使用していないため、醸造工程は非常に複雑。葡萄はすぐに圧搾し、果汁の酸化化合物を自然に安定させるために、低温で沈殿させる。アルコール発酵は非常に早く、管理された環境で行う。発酵中の温度は18℃に制限し、マロラクティック発酵前と後に澱引きを行う。豊潤さを保つために早めに瓶詰めし、瓶内熟成させる。

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