



## 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 / I.G.P.-ペイ・ドック

スタイル：白ワイン

葡萄品種：シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン ヴィオニエ

テイスト：辛口

アルコール度数：14%

サーブ温度：10°C

容量：750ml

## 説明

**テイストイングノート** 熟した柑橘類（グレープフルーツ）、桃、ハチミツ、ドライフルーツの濃厚で複雑なブーケを示し、トーストの含みを伴う。味わいは濃厚で滑らか、熟していくバニラ、トースト、バター、トロピカルフルーツをたっぷり感じられ、長い余韻の後味が続く。

**合う料理** アペリティフとして、またホタテのフライ、ソース添えた魚料理

**葡萄品種** シャルドネ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン・ブラン

**認証** デメ泰ール、EUオーガニック

### 著名な批評家のレビュー

「白葡萄、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン・ブランをビオディナミ農法の原則に従って高密度で栽培する。収量は25hl/ha。人気の高いフランスワインの中で、ラングドックワインの地位向上に努めているベルトランにとって、大切なブルゴーニュ、ローヌ、ボルドーのブレンド。新樽70%、ステンレスタンク30%で発酵し、春分の日まで7~8ヶ月樽熟成。

複雑なノーズは、熟したグレープフルーツ、白葡萄の花、桃、トーストの含みを示す。口に含むと綿のように滑らかで、たっぷりとしたエキゾチックな柑橘系果実の風味が感じられる。見事！」

by アントニー・ギズモンディ

「鮮やかで明るい黄金色。繊細なノーズは果実の層を示し、アプリコットや桃などの黄色い果実を伴い、砂糖漬け柑橘類と花のブーケが加わり、控えめな木を背景に感じる。口に含むと濃厚な味わいが広がり、若々しく、たっぷりとした果実味は樽のニュアンスを含む。バランスが良く、フレッシュで長い余韻の後味が続く。素晴らしい一本」

by アンドレアス・ラーソン (2007年ワールド・ベスト・ソムリエ)

\*本ヴィンテージが在庫切れの場合、価格が同様で在庫があれば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 / 酿造方法

**テロワール** ラングドック・ルーション

**葡萄畠の位置** ラングドック・ルーション

**気候** 地中海性気候

**収穫** 手摘み

**醸造** 手摘み収穫した葡萄は、ワイナリーに到着するとすぐに空気圧で圧搾する。軽くセトリングした後、果汁の一部は新樽でアルコール発酵を行い（70%）、残りはステンレス・スティールタンクで醸造する（30%）。

**熟成** 定期的に攪拌しながら、7-8ヵ月樽熟成

## 受賞歴

ジェームス・サックリング 92ポイント！

サクラアワード2023 ダブルゴールド！

ドリンクス・ビジネス・アジア ゴールド！

後続2023ヴィンテージ  
サクラアワード2024 ダブルゴールド！

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](http://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](mailto:service@pieroth.jp)