ナチュラエ カベルネ・ソーヴィニヨン (2022)

9322918

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

原産地呼称： フランス / I.G.P.- ドック

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

ナチュラエは亜硫酸塩無添加のレンジであり、とりわけピュア、芳醇で力強いアロマが立ち上る。不可欠な要素だけにそぎ落とした各キュヴェは、葡萄とテロワールの特徴と味わいを表現している。ベルトランや亜硫酸塩無添加の珍しいワイン造りに関して理解の深い栽培家の知識から産まれた。高品質が求められる有機栽培の基準に従って、葡萄は栽培された。また、ナチュラエは、動物搾取に反対する消費者向けのビーガンのレンジでもある。力強く、フルーティなナチュラエは、環境に配慮しながらも、テロワールのユニークな体験を飲み手に提供する。

テイスティングノート 濃厚な赤紫色。ノーズは煮詰めた果実のスパイシーなアロマとトーストの含みを表す。フルーティーで凝縮していて、カシスやブルーベリーなどの黒果実の力強いアロマが感じられる。エレガントでビロードのように滑らかな骨格を持ち、胡椒とコリアンダーの美しい後味が続く。
合う料理 マリネした肉や野菜、ナスとトマトのグラタン
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン
認証 有機農産物ラベル「Agriculture Biologique」認証、オーガニック/亜硫酸塩(SO2)無添加/ヴィーガンフリー

***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

気候 地中海性気候
収穫 ワインに最も適した区画を入念に選ぶ。葡萄樹の完全な健康を確認し、丈夫な葉、フレッシュで密度が高く、最適な成熟度を目指す。酸味と甘味のバランスとタンニンの熟成も重要。収穫時期も慎重に見極めている。
醸造 SO2を使用しないことを除けば、伝統的な醸造法を行う。葡萄は除梗後、約10日間マセラシオンする。果実のポテンシャルを最大限引き出すために、毎日ポンピングオーバーを行う。圧搾し、澱引き後、マロラクティック発酵する。再度澱引き後、冷やしてワインを安定させる。

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