シガリュス ルージュ (2022)

9327149

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.- ペイ・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 メルロー カラドック カリニャン グルナッシュ・ノワール カベルネ・フラン シラー ムールヴェードル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

世界最高峰トップ10に入るレストラン「オーベルジュ・デュ・ヴィユー・ピュイ」で提供されている傑出したワイン
450ヘクタール以上の敷地に6つのエステートを所有し、ビオディナミ農法で栽培するジェラール・ベルトランは、今やオーガニック農法実践リーダーの一員である。農法への配慮だけでなく、次世代のための環境保護を会社理念に据えている。今では、シガリュスはその土地のビオディナミ農法ワインの基準となっている。その地方の地中海の影響がエステートの名に反映されている。

テイスティングノート マホガニーの色合いを帯びた濃いルビー色。素晴らしく熟した黒果実、グリルしたスパイス、トーストしたオーク香の凝縮した力強いブーケを示す。口に含むとジューシーで豊潤、ビロードのように滑らかなタンニンを伴う。ブラックベリー、ブラックチェリー、プラムのアロマが再び表れ、複雑な焦臭を含み、ミントのニュアンスへと導かれる。フィニッシュの余韻は長く、バランスは完璧。
合う料理 ローストした赤身肉、家きんのソース添え、熟成チーズなどと好相性
葡萄品種 メルロー、シラー、グルナッシュ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、カリニャン、カラドック、ムールヴェードル
認証 デメテール、EUリーフ認証

***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 エステートは長年ビオディナミ農法を実践しており、2010年にデメター認定を受けた。
葡萄畑の位置 ラングドック・ルーション、オード・オートリヴ
気候 地中海性気候
地質 石灰質砂岩
収穫 手摘み
醸造 2002年以降、一部の畑はビオディナミ農法で栽培。そのため2つの基本原則を尊重している：樹齢15年以上の収量コントロール（25hl/ha）、ミネラル窒素肥料を使用しない、コルドン・ド・ロワイヤでの短梢剪定、グリーンハーベスト。必要に応じて選果し、伝統的な熟成管理を行い、同時にポリフェノールの分析をする。毎日各区画の葡萄を味見し、収穫のタイミングを決定。
熟成アルコール発酵の最後に225Lの新樽に移し、マロラクティック発酵、澱引きし、ブレンドする。各ヴィンテージに合うように、樽の原産地やトーストの種類を決めている。最低1年間瓶熟成し、リリース。

受賞歴

サクラアワード2025　ゴールド！
サクラアワード2024　ゴールド！
デキャンター2025　ゴールド&95ポイント！

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