ル・ヴィアラ (2022)

9348814

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 / A.O.P.- ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カリニャン グルナッシュ シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 美しい深みのあるガーネット色。力強いノーズは、熟した果実とスミレが広がる。アタックは美しく、滑らかなタンニンやウッディさが続き、素晴らしいバランスと長い余韻は永遠と続くよう。際立った味わいは魅力的で、長い熟成のポテンシャルを予感させる。
合う料理 グリルした赤肉料理、狩猟肉、上質なチーズなどと好相性
葡萄品種 シラー、グルナッシュ、カリニャン

***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

気候 ヴィアラの葡萄は標高約120メートルの村ラ・リヴィニエールの高地の南中の気候条件（高温と低降雨）にさらされている
地質 地盤は、数百万年前の始新世の時代にさかのぼるコンパクトな石灰岩のように、白亜質の石灰岩に関連した剥き出しの泥岩のモザイクで構成されている。
収穫 手摘み
醸造 収穫は、成熟度の非常に正確な監視と毎日のブドウの試飲の後にトリガーされる。収穫は手作業で行われ、ブドウはセラーに入ると細心の注意を払って選別される。シラーとカリニャンのブドウは完全にバットに入れられ、炭酸マセレーションによって別々に醸造される。グルナッシュは、温度を厳密に制御する伝統的な浸軟で除梗され、醸造される。樽の排水とワインのマロラクティック発酵の後、さまざまなブドウ品種がブレンドされた後、12ヶ月オーク樽に熟成される。木材の原産地とその種類の加熱を各ヴィンテージの可能性に合わせて調整するために、最高の樽メーカーを選択する。瓶詰め前に清澄もされず、ボトルは販売されるまで12か月間保管される。
熟成 フレンチオーク樽で12ヶ月間熟成させる。

受賞歴

デキャンター2025　シルバー&94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