ナチュラエ シャルドネ (2023)

9327206

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：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： 14.0%

サーブ温度： 12℃

容量：750ml

説明

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 金色に輝く、美しい色合い。柑橘系果実や白い花の繊細な含みを示す。まろやかで調和が取れていて、バニラやジンジャーブレッドなどの素晴らしく美味しいアロマを表している。
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※酸化防止剤無添加

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 添酸化防止剤を使用せず、また必要最低限の添加物で造るため、醸造工程は非常に複雑。葡萄はすぐに圧搾し、果汁は冷温で静置する。18℃に管理しながら発酵する。澱引きと清澄後、マロラクティック発酵を行い、さらに温度管理しながら澱引きする。早めに瓶詰めし、アロマを保持する。

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