シャトー・ロスピタレ リミテッド・エディション OLLL (2023)

ジェラール・ベルトラン

フランス

9344540



仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション / ラ・クラープ

原産地呼称： フランス / A.O.P.- ラ・クラープ

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 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： 17℃から18℃

容量：750ml

説明

アートラベルが美しく彩る、南仏の恵まれたテロワールを物語るビオワイン。

今年7月にフランス南西部ロスピタレで開催された、ジェラール・ベルトラン主催のJazzフェスティバルを記念し、限定リリースされた特別ラベル。
現代アーティストのオリヴィエ・ドマンが描いたアーティストたちの生き生きとした表情は、音楽とアートの自由を讃え、ワインの力強さを表現しています。

テイスティングノート 濃い赤色。ノーズはフレッシュな赤果実を示し、スパイスのニュアンスを伴う。まろやかで素晴らしくバランスの取れた味わいが広がり、オークを含む、長く心地よいフィニッシュの余韻が続く。
合う料理 赤身肉、家きんのグリル、ソース添え料理、熟成チーズなどと好相性。
葡萄品種 シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、カリニャン
認証 デメテール認証、Euroリーフ認証

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 ラングドック
気候 地中海性
地質 石灰岩
収穫 手摘み収穫
醸造 シラーはマセラシオン・カルボニックで醸造。グルナッシュ、ムールヴェードル、カリニャンは除梗し、温度管理したステンレスタンクで伝統的なマセラシオンを20-25日間行う。葡萄品種ごとに醸造し、冬の終わりに澱引きし、ブレンドする
熟成 225L樽で12ヵ月熟成

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