シガリュス ブラン (2024)

9348251

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 ソーヴィニヨン・ブラン ヴィオニエ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 10℃

容量：750ml

説明

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 熟したグレープフルーツ、桃、ハチミツ、ドライフルーツなどの凝縮して複雑なブーケを示し、トーストの含みを伴う。濃厚で滑らかな味わいが広がり、熟成したバニラ、トースト、バター、トロピカルフルーツをたっぷりと感じ、見事な余韻のフィニッシュが続く。
合う料理 アペリティフとして、またホタテのフライ、ソース添えた魚料理などと好相性
葡萄品種 シャルドネ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン・ブラン
認証 デメテール、EUオーガニック

***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 ラングドック・ルーション
葡萄畑の位置 ラングドック・ルーション
気候 地中海性気候
収穫 手摘み
醸造 空気圧で圧搾し軽くセトリング後、温度管理しながら新樽70%とステンレス製桶30%で発酵する。
熟成 定期的に撹拌しながら、7-8ヵ月樽熟成

受賞歴

サクラアワード2026　ゴールド！

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