アール・ド・ヴィーヴル クレレット・デュ・ラングドック (2024)

ジェラール・ベルトラン

フランス

9358565



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.- クレレット・デュ・ラングドック アディッサン

スタイル：白ワイン

葡萄品種： クレレット

テイスト： 中甘口

アルコール度数： 13.0%

サーブ温度： 10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート アペラシオンの優雅さを見事に反映したお手本ワイン。美しい麦わら色に若々しさを示す緑色の縁が光り輝く。アロマは洋ナシ、桃、プラムなどの瑞々しい果物のニュアンスが広がる。風味はフレッシュかつエレガント、調和の取れたワイン。
合う料理 魚料理やサラダ、アペリティフにも最適
葡萄品種 クレレット・ダディサン (ローマ時代から知られている品種で、地中海の気候に非常に適している)
南フランス原産のブドウ品種（クレレット・ダディサン）へ敬意を払って造られたワイン。環境に配慮した、自然の材料から造られたテラコッタボトル。

***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
気候 地中海性
収穫 葡萄のフレッシュさを損なわないように早朝5-8時の間に収穫する。
醸造 芳醇でフレッシュな香りを保つため、葡萄は房ごと圧搾機に入れ、不活性ガスを用いて搾汁される。一番搾り果汁のみを使用。13-15℃の温度で発酵。その後冷却することによって発酵を停止し、残糖は12g/Lになるように調整される。

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