コード・ルージュ

9105438

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.- クレマン・ドゥ・リムー

スタイル：スパークリングワイン

葡萄品種： シャルドネ シュナン・ブラン モーザック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.0%

サーブ温度： 8℃から10℃

容量：750ml

説明

エー・オー・ピー　クレマン・ドゥ・リムー

葡萄栽培者のコメント このキュヴェは、リムーの海洋気候の地域内のテロワールでとれた葡萄のみを使用している。

コード・ルージュは、最上質なものへの頌歌であり、リムー近くで世界初のスパークリングワインを造った修道僧サン・ティレール・アビーへの捧げるワインとして造られた。ブラン・ドゥ・ブランは、シャルドネ、シェナン、モーザックから造られており、このワインの素晴らしいフィネスとエレガンスが、それらを育んだテロワールを象徴している。このキュヴェにはジェラール・ベルトランの全ての伝統が含まれている。徽章のような赤いボトル、アルファとオメガのシンボル、「ブリュット・エターナル」と名付ける上で、インスピレーションを与えた永久に続く自然の輪を表現している。
テイスティングノート とても淡く、ほぼ透明であり、繊細な泡が立ち上る。香りは花のようで、洋梨、柑橘類、フレッシュフルーツの含みを伴う。風味はフレッシュでミネラルを感じる。コード・ルージュは、上質でエレガント、洗練されている。
合う料理 アペリティフとして。寿司や魚のホワイトソースがけ、山羊のチーズ、バジルが入ったフレッシュフルーツサラダと相性が良い。
葡萄品種 70%シャルドネ、20% シュナン・ブラン、10%モーザック

畑 / 醸造方法

葡萄は手摘みで収穫され、収穫箱に入れられる。空気圧を使用した直接圧搾を行うことにより、再圧搾せずに、抽出により30～40%の搾汁が可能となる。極めて慎重にワインを安定させ、18℃の温度設定の下、アルコール発酵を行う。マロラクティック発酵を行うか否かはヴィンテージによって異なる。
細部までこだわった多様なテロワールと葡萄品種のブレンドは1月中に瓶詰めされ、瓶内発酵を促す。最低でも36ヵ月熟成させる。

受賞歴

ワイン＆スピリッツ マガジン 90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