シガリュス ルージュ (2018)

9264540

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

原産地呼称： フランス / I.G.P.- オード・オートリブ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カラドック カリニャン グルナッシュ カベルネ・フラン シラー

テイスト： 辛口

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

世界最高峰トップ10に入るレストラン「オーベルジュ・デュ・ヴィユー・ピュイ」で提供されている傑出したワイン

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。
カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、メルロー、シラー、カリニャン、カラドックの6種類の葡萄品種を使用したユニークなブレンドの赤ワイン。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。

テロワール：エステートは10年以上ビオディナミ農法を実践しており、2010年にデメター認定を受けた。

テイスティングノート 力強いルビー色で、赤褐色を帯びる。初めに、よく熟した黒色の果実の濃縮した芳香を示し、グラスのなかで少し時間を置くと、グリルしたスパイスとトーストしたオークのより複雑なアロマが広がる。風味はみずみずしく贅沢で、ヴェルヴェットのようなタンニンを持つ。ブラックベリー、ブラックチェリーやプラムといった黒色の果物のアロマが再度現れ、複雑な焦臭を伴い、ミントの風味へと導く。長い後味の完璧なバランスの余韻が残る。※1、2時間前に開けて飲むと楽しめる
合う料理 ローストした赤肉、"醤油"で味付けした家禽肉料理、熟成されたチーズと完璧な相性
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、メルロー、シラー、グルナッシュ、カラドック、カリニャン
認証 デメテール

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候
収穫 手摘み収穫
醸造 ブドウ畑は、ビオディナミ農法により栽培される。ブドウは、最適な熟成に達したら（口あたりの柔らかな、ジュースに色が付き、種が苦くない）10月の初めに手摘み収穫され、ブドウの完璧な状態を保ち、自然な押しつぶしを避ける為に、丁寧に木箱へ詰められます。シラー、カリニャンは、別々にマセラシオン・カルボニックを行う。他のブドウ種は、除梗を行い、伝統的な方法で20日間、管理された温度で醸造を行う。
熟成 フレンチオークの新樽で12ヶ月熟成

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