グラン・コルテ (2014)

9267030

バロン・エドモンド・ド・ロートシルト

アルゼンチン



仕様

地域： アルゼンチン / メンドーサ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・フラン シラー マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 15%

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

フレシャス・デ・ロス・アンデスという名のワイナリー（ボデガ）は、メンドーサ地方のアンデス山脈の麓の偉大なるテロワールを探究した結果、バロン・ベンジャミン・ドゥ・ロートシルトとローレン・ダッソルトとのパートナーシップが結ばれワイナリーの誕生に至った。フレシャス・ロス・アンデスすなわち「アンデスの矢」は、ロートシルト家のシンボルである5本の矢を示す。（創業に携わった家系の5人の兄弟を象徴している。） ロートシルト家とダッソー家両家共に最上のワイン造りに焦点を当てている。ワイナリーは2003年に建立され、2004年の収穫より創業開始。フレシャス・デ・ロス･アンデスのセラーはボルドーの両パートナー（シャトー・クラーク、シャトー・ダッソー）の経験から得た全知識の貯蔵庫といえる。どの年においても、収穫、選別共に手作業で行われ、最新技術を導入した機械を使用して最高品質を作る要件の下発酵が行われる。アンデスの麓、メンドーサから120キロ南に位置し、このユニークなテロワールにおいてマルベック品種は主要品種である。このワインは丹精込めて造られ、マルベックを主体としたブレンド「グラン・コルテ」が世界規模での展開を志している。
オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート アルゼンチンを代表するマルベックの特徴、スミレとプルーンの香りを示す。シラーは、半砂漠気候で育ち、すばらしいミネラルとスパイスを持つ。マルベックとシラーは濃く力強い。エレガンスと柔らかいタンニンとバラの香りはカベルネ・フランがもたらす。すべてが調和し、複雑味と優雅さを持つ見事なワイン。
合う料理 グリルした肉やフランス産のチーズなどと好相性。中華料理: ブラックペッパーで味付けした肉炒め 日本料理:肉の鉄板焼き 韓国料理:甘さ控えめのプルコギ
葡萄品種 60% マルベック、20% カベルネ・フラン、20% シラー

畑 / 醸造方法

気候: 半砂漠気候

土壌: 粘土質と砂質土壌、多くの石を含む下層

醸造: 伝統的な発酵方法：ステンレススティールタンクで、毎日ポンピング・オーバーを行う。30日間の発酵。（5日間コールドマセラシオン、25日間マロラクティック発酵を、24−28℃で行う）

熟成: 100%新フレンチ・オーク樽で24ヵ月熟成。

酸度: 5.03g/l
PH: 3.8
残糖: 1.85g/l

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