ナチュラエ カベルネ・ソーヴィニヨン (2019)

9268442

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.- ドック

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 13%

サーブ温度： 16℃から18℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
在庫1点のみの商品です！！

テイスティングノート このフルーティーな濃縮したカベルネ・ソーヴィニヨンワインには、ブラックカラントやブルーベリーを含む濃い色のベリー類の力強いアロマが詰まっている。風味の組成は、滑らかでエレガント。ペッパーやコリアンダーのスパイシーな後味が残る。
相性の良い料理
ロースト肉、濃厚ソースの肉料理、熟成チーズと好相性。

オンラインショップ限定販売品

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

有機農産物ラベル「Agriculture Biologique」認証　-オーガニック/亜硫酸塩無添加/ヴィーガン-
ナチュラエは亜硫酸塩無添加のレンジであり、とりわけピュア、芳醇で力強いアロマが立ち上る。不可欠な要素だけにそぎ落とした各キュヴェは、葡萄とテロワールの特徴と味わいを表現している。ベルトランや亜硫酸塩無添加の珍しいワイン造りに関して理解の深い栽培家の知識から産まれた。高品質が求められる有機栽培の基準に従って、葡萄は栽培された。また、ナチュラエは、動物搾取に反対する消費者向けのビーガンのレンジでもある。力強く、フルーティなナチュラエは、環境に配慮しながらも、テロワールのユニークな体験を飲み手に提供する。
希望小売価格￥4,290（税込）

畑 / 醸造方法

葡萄栽培
ナチュラエは亜硫酸塩無添加のレンジであり、とりわけピュア、芳醇で力強いアロマが立ち上る。不可欠な要素だけにそぎ落とした各キュヴェは、葡萄とテロワールの特徴と味わいを表現している。ベルトランや亜硫酸塩無添加の珍しいワイン造りに関して理解の深い栽培家の知識から産まれた。高品質が求められる有機栽培の基準に従って、葡萄は栽培された。また、ナチュラエは、動物搾取に反対する消費者向けのビーガンのレンジでもある。 力強く、フルーティなナチュラエは、環境に配慮しながらも、テロワールのユニークな体験を飲み手に提供する。
醸造
オーガニックのワインを生産するのに最も適した区画を正確かつ綿密に選択する事から始まる。葡萄は完璧にヘルシーであり、力強く、新鮮で、濃い葉と葡萄が最適な成熟に達している必要がある。収穫を成功させるのは非常に難しく、酸味と甘さのバランスとタンニンの成熟度はこのタイプのワインにとって非常に重要となる。赤ワインの醸造方法は、SO2やその他の添加剤を使用しないという事実を除けば、非常に伝統的である。葡萄は除梗後、約10日間漬け込む。この間、唯一の抽出作業は、果実のポテンシャルを完全に得る為に毎日ルモンタージュを行い、次に葡萄は圧搾され、別々に保たれる。マロラクティック発酵が始まる前に、粗い澱を取り除くため澱引きを行う。発酵後ワインは再び澱引きされ、最適な安定性を確保するために桶で冷却される。

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