ダイビング・イントゥ・ハンプトン・ウォーター (2020)

9281825

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.

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種： グルナッシュ サンソー ムールヴェードル

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 13.5%

サーブ温度： 10℃から12℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート: サーモンピンク色の辛口ワインは、花の香りと、フルーティーでミネラルを含む芳香、すっきりとした組成を持つ。美しいミネラルの味わいを表し、フレッシュで力強い特徴を伴う。楽しいひと時のお供に理想的。
合う料理: 食前酒として。シーフード、フィンガーフード、サラダと好相性。
葡萄品種: グルナッシュ、サンソー、ムールヴェードル

畑 / 醸造方法

気候: 地中海性気候

収穫: ブドウは品種ごとに、適切な熟度に達した時点で別々に収穫を行う。品種の特性と土壌の質を尊重し、醸造を管理する。ジェラール・ベルトラン氏が選んだラングドックの最高のテロワールのブドウより造られている。

醸造: 除梗後、8℃まで冷却し、マストを抽出するために圧搾し、最初の高品質の果汁だけを残す。澱引きと温度により、約15日～30日醗酵を行う。最後に軽い清澄化を行った後、新鮮味とフルーティーな特徴を保つために、早い段階で瓶詰めを行う。

酸度: 3,5g/l
PH: 3 < X < 4
残糖: 4g/l

受賞歴

グローバル・ロゼ・マスターズ2021 金賞！ ワイン・スペクテーター　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