シャトー・ヴィニュロー (2014)

9282088

シャトー・ヴィニュロー

フランス

仕様

地域： フランス / プロヴァンス / コトー・デクサン・プロヴァンス

原産地呼称： フランス / A.O.C.- コトー・デクサン・プロヴァンス

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン シラー

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.0%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深い紫色、ハーブ、スパイス、熟れた赤い果実を含む力強いノーズ。口の中での熟したタンニン、良いフレッシュ感と豊富なリコリス、レーズン、ダークプラム、チョコレート、バニラの風味の完璧なバランス。そして長く続く余韻。
合う料理 牛肉、ヒツジ肉、鴨肉
葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 60%、シラー40%

畑 / 醸造方法

テロワール 石灰岩と粘土。海抜350 mの斜面
気候 地中海性気候。暖かい日中、フレッシュな夜間。
地質 石灰岩と赤粘土
収穫 100%手摘みによる収穫
醸造 100%除梗、ステインレススティールタンクでの発酵、4週間のマセラシオン
熟成 100%オーク樽（228、400、600リットル）で18ヶ月熟成

酸度 5.50g/L
PH 3.40g/L

受賞歴

デキャンター誌　93ポイント！
ラ・レヴュ・デュ・ヴァン・ド・フランス　91ポイント！
ワイン・アドヴォケイト　90ポイント！
サクラアワード2023　シルバー！

後続2016ヴィンテージ
サクラアワード2024　ゴールド！

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