ブルゴーニュ・パストゥグラン,シャトー・デュ・ミシェル (2015)

シャトー・デュ・ミシェル

フランス

9293226

仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ

原産地呼称： フランス / A.O.P.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ピノ・ノワール ガメイ

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 12.5%

サーブ温度： 14℃

容量：750ml

説明

1780年以前からワイン造りを行ってきた家族経営のドメーヌ。2002年以来、この一族の子孫であるピエール・マリー・マルデュエルが、伝統を引き継ぎ、開発など監督している。シャトーは、メゾン・ド・メートルをモデルにした古い建物で、10ヘクタールのブドウ畑を見渡すことができる。畑は南から南西に位置し、平均標高350mに位置し、日当たりが良い。土壌は、2/3が粘土石灰質、1/3が粘土珪酸質土壌。

テイスティングノート きらめきのある鮮やかな紫色。ピノ・ノワールとガメイのフルーティーさと花のニュアンスが混ざった、リッチなブーケを示す。芳醇なアタックは、全体的にまろやかでバランスが取れている。長い余韻は果実味を含み、洗練されたタンニンを伴う。美しい調和とユニークで魅力的なアロマを表す。

合う料理 郷土料理、冷菜、さっぱりしたチーズなどと好相性。

葡萄品種 1/3ピノ・ノワール、2/3ガメイ

畑 / 醸造方法

テロワール ヴァル・ドワン
葡萄畑の位置 南ブルゴーニュ
気候 半大陸性気候
地質 粘土と石灰岩質土壌
収穫 機械
醸造 伝統的なタンクでの醸造
熟成 タンクで熟成

酸度 3g/L (H2 SO4)
PH 3.50g/L
残糖度 0.66g/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