アール・ド・ヴィーヴル ラングドック (2016)

9294562

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

原産地呼称： フランス / A.O.P.

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： グルナッシュ シラー ムールヴェードル

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 14%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 美しく輝くルビー色。複雑かつエレガントで、熟した赤果実の美味しいアロマに、バランスのとれたタンニンが溶け込んでいて、まろやかな味わいを持つ。

合う料理 グリル肉、地中海料理などと好相性
葡萄品種 グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル

畑 / 醸造方法

テロワール ラングドック
気候 地中海性気候
収穫 9月末から10月中旬にかけて、ゆっくりと熟す。遅めの収穫により、健康で凝縮した葡萄を生み出す。発酵とマセラシオンにより最適な色合いとアロマを抽出する。
手摘み収穫。
醸造 除梗後、ステンレスタンクで15-20日間マセラシオンする。
熟成 一部澱引き後樽で8ヵ月熟成

酸度 3,5g/L
PH 3-4
残糖度 4g/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