クロ・デュ・タンプル (2020)

9296047

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.- ラングドック・カブリエール

スタイル：ロゼワイン

葡萄品種： グルナッシュ サンソー シラー ムールヴェードル ヴィオニエ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 10℃

容量：750ml

説明

テイスティングノートクリアなサーモンピンク色。ワイルドフラワーの繊細なアロマと白桃が混ざり合う複雑なブーケに、魅了される。口に含むと素晴らしい縦方向の層に、ミネラル感と塩味を示し、白桃のニュアンスを持つ複雑なアロマにエレガントな火打石の香りが寄り添う。フィニッシュの長さは印象的。
合う料理 ロブスター、ザリガニ、帆立
葡萄品種 サンソー、グルナッシュ・ノワール、シラー、ムールヴェードル、ヴィオニエ
認証 デメテール認証

***本ヴィンテージが在庫切れの場合、在庫があり価格が同様の場合は自動的に次のヴィンテージに変更されます、ご了承ください。**

畑 / 醸造方法

テロワール カブリエール
葡萄畑の位置 カブリエール
気候 標高240メートル、南と南西に位置し、豊潤でフレッシュな、完璧にバランスの取れたワインを造る。
収穫 夜間に手積み収穫
醸造 最適な時期に区画ごと収穫し、別々に醸造。低温で発酵後、8-10℃で24時間清澄する。
熟成 厳選した新樽で、酵母を撹拌しながら澱と一緒に6ヵ月熟成。

受賞歴

ワイン・アドヴォケイト　93ポイント！
ベタンヌ・ドゥソーヴ　16.5/20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