バロナーク ブラン (2019)

9298373

ドメーヌ・ド・バロナーク

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.C.

スタイル：白ワイン

葡萄品種： シャルドネ シュナン・ブラン

テイスト： 辛口

アルコール度数： 13.5%

サーブ温度： 13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 緑色の反射を持つ鮮やかな黄色。ノーズは滑らかでエレガント、ほのかな白い花のアロマにバーベナ、コリアンダー、白胡椒が感じられる。シルクのように滑らかなテクスチャーのアタックは、洋ナシとアニスのスパイスの含みを表す。心地よくピリッとしたミッドパレットは、新鮮さと微妙にバランスの取れた風味があり、ミネラルが支配する。素晴らしく調和していて、長い余韻の後味が続く。
合う料理 シーフード、魚（ホタテのカルパッチョ、マグロのタルタル、刺身）、リゾット、山羊のチーズ、タラのフィレ、ズッキーニと山羊のチーズのピザ、ガーリックニョッキにアスパラガスとヘーゼルナッツバター添えなどと合う。
葡萄品種 96% シャルドネ、4% シュナン・ブラン

HVE3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 ピレネー山脈の麓に位置する、2つの気候（地中海と大西洋）の影響が混在する複雑なテロワール。
畑 標高250?350m、ピレネー山脈に近いため夏の暑さを和らげてくれる。
気候 大西洋から400km、地中海から100kmに位置する畑は、2つの気候の影響を受け、この微気候が最適な日照とバランスのとれた降雨の両方を保証している。
地質 粘土石灰質、砂質、小石、砂利の土壌が混在する複雑なテロワール。
収穫 12kgの木箱に手摘み収穫
醸造 樽発酵、12%はマロラクティック発酵
熟成 フレンチオーク樽で8ヵ月、内33%新樽、33%1年使用樽、33%2年使用樽

酸度 4,59 g/L
PH 3.30
残糖度 1.60g/L

受賞歴

ジェームス・サックリング　95ポイント！
インサイド・ボルドー　94ポイント！
テイスティング・ブック　93+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