



仕様

地域：ラングドック・ルーション / ラングドック

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

テイスト：辛口

アルコール度数(%)：13%

説明

ナチュラエは亜硫酸塩無添加のレンジであり、とりわけピュア、芳醇で力強いアロマが立ち上る。不可欠な要素だけにそぎ落とした各キュヴェは、葡萄とテロワールの特徴と味わいを表現している。ベルトランや亜硫酸塩無添加の珍しいワイン造りに関して理解の深い栽培家の知識から産まれた。高品質が求められる有機栽培の基準に従って、葡萄は栽培された。また、ナチュラエは、動物搾取に反対する消費者向けのビーガンのレンジでもある。力強く、フルーティなナチュラエは、環境に配慮しながらも、テロワールのユニークな体験を飲み手に提供する。

テイスティングノート 濃い赤紫色。ノーズは煮込んだ果実やトーストを含む、スパイスの芳香を示す。カシスやブルーベリーの果実味に溢れ、凝縮して、力強さ味わいを感じる。エレガントで滑らかなストラクチャーを持ち、胡椒やコリアンダーの美しい後味が続く。

合う料理 マリネ、ナス料理、トマトのグラタンなどと好相性

葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン

認証 有機農産物ラベル「Agriculture Biologique」認証、オーガニック/亜硫酸塩(SO2)無添加/ヴィーガンフリー

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候

収穫 ワインに最も適した区画を入念に選ぶ。葡萄樹の完全な健康を確認し、丈夫な葉、フレッシュで密度が高く、最適な成熟度を旨す。酸味と甘味のバランスとタンニンの熟成も重要。収穫時期も慎重に見極めている。

醸造 SO2を使用しないことを除けば、伝統的な醸造法を行う。葡萄は除梗後、約10日間マセラシオンする。果実のポテンシャルを最大限引き出すために、毎日ポンピングオーバーを行う。圧搾し、澱引き後、マロラクティック発酵する。再度澱引き後、冷やしてワインを安定させる。