シャトー・ヌフ・デュ・パプ ラ・ネルト (2017)

9303298

シャトー・ラ・ネルト

フランス

仕様

地域： フランス / コート・デュ・ローヌ / シャトーヌフ・デュ・パプ

原産地呼称： フランス / A.O.C.- シャトーヌフ・デュ・パプ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： グルナッシュ・ノワール サンソー シラー ムールヴェードル

テイスト： 辛口

アルコール度数： 15.0%

容量：750ml

説明

残り在庫1本！
オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 深い赤色。とても芳醇、ノーズは前面に赤果実を示し、数分後にはスパイシーな香り（甘いアジアのスパイスやポプリ）が続く。エネルギーに満ち溢れた味わいを持ち、とてもジューシー。たっぷりとしたガリグやハーブの特徴に、肉厚さの中にもハーブを感じる。柔らかく緻密なタンニンと、後味は濃く、生き生きとしている。
合う料理 ラム料理やビーフシチューのグランヴヌールソース添え、鴨のフィレ
葡萄品種 グルナッシュ・ノワール、シラー、ムールヴェードル、サンソー
認証 エコサート認証

畑 / 醸造方法

醸造 粘土石灰質、砂粘土、砂岩、有名な「ガレ・リュレ」が散在する土壌など、様々なタイプの土壌から成る。葡萄は手摘みし、更にテーブル上で選果を行う。発酵中は毎日マストをテイスティングし、果実の成分が最大限抽出されるようにする。マロラクティック発酵のためにオーク樽に澱引きし、二次発酵が終わると大樽（フードル35%、桶40%）と樽（新樽15%、古樽10%）で12ヶ月間熟成し、ブレンドする。6ヶ月後に瓶詰。

受賞歴

ワイン・エンスージアスト　95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