R&G クロ・ダン・フェラン プリオラート (2018)

R&G

スペイン

9304809

仕様

地域： スペイン / プリオラート

原産地呼称： スペイン / D.O.Q.- プリオラート

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カリニャン ガルナッチャ

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 15℃から17℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品
※ご注文タイミングにより、ご注文後に在庫切れとなる場合がございます。ご了承ください。

テイスティングノート 凝縮した濃いルビー色。ノーズはシナモン、スパイス、ラベンダー、ブラックチェリーの魅惑的なアロマを示し、バランスの取れた滑らかなテクスチャーへと続く。リッチで濃縮した味わいは、エレガントで複雑。口に含むとシルクのように滑らかなタンニンを感じ、ジューシーなストラクチャーと素晴らしい深さを持つ。緻密でエレガントなワインは、フレッシュでフルーティーさを含む。
合う料理 赤肉、シチュー、ジビエ、ハードチーズ、青魚、魚キャセロール、チョコレートなどと合う
葡萄品種 62% カリニャン、38% ガルナッチャ

造り手情報 R&Gプロジェクトは2010年、フランスの著名なワインメーカーでありコンサルタントでもあるミシェル・ロランが、アラエックス・グランの創業者兼CEOであるハビエル・ガラレタと協力し、スペインの最高のテロワールでプレミアムワインを生産することに合意し、スタートしました。フランスとスペインの2つの文化、そしてロランが造るクラシックかつ国際的なワインスタイルと、アラエックス・グラン・スペイン・ファインワインズのワインに象徴されるモダンなワインスが融合しています。

EC担当Oの感想：良い意味で「スペイン・プリオラート」のイメージを変えてくれた、至極の1本です。複雑な香りと滑らかで奥行きのある味わいは、ワインに集中して飲みたい日にぜひあけてみてください。生産者からも絶対皆好きになってもらえる味わいだよ！と言われたイチオシです。濃厚な味わいがお好きな方や、酸味が苦手な方に。

畑 / 醸造方法

気候 地中海性気候
地質 あまり有機物を含まない、スレートに富んだ酸性土壌。
収穫 ミッシェル・ロランは、興味深いテロワールから区画を選び、畑での作業を指揮し、独自性と個性を持つワインを造る。
醸造 ポレラ村の近くに位置し、DOQプリオラートで最も古い（4億年前）デボン紀スレートを多く含む土壌のクロ・ダン・フェランの区画から葡萄を収穫。土は石英と酸化物を多く含むため、赤みがかって黄色い。植樹されている葡萄品種はカリニェナ（3.5ヘクタール）、ガルナッチャ（1.5ヘクタール）に、ガルナッチャ・ブランカ、マカベオ、ヴィオニエ、ペドロ・ヒメネス（1ヘクタール）が混ざっている。選果は畑で始まり、再度選果台でも行い、葡萄を絞らず除梗する。オーク樽で果帽を沈めながら低温で長期マセラシオンし、重力を使い自然のポンピングオーバーし、最高のポリフェノールを得る。垂直空気圧圧搾後、フレンチオーク樽でマロラクティック発酵を行い、ろ過せず、瓶詰する。
熟成 新しいフレンチオーク樽で15ヵ月熟成
酸度 4,33g/L
PH 3.22g/L
残糖度 <3g/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

受賞歴

デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード　96ポイント！
IWC　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