ドメーヌ・ド・リル ブラン (2020)

9323239

ドメーヌ・ド・リル

フランス

仕様

地域： フランス / ポルクロール

原産地呼称： フランス / A.O.C.- コート・ド・プロヴァンス

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ロール

テイスト： 辛口

アルコール度数： 12.5%

サーブ温度： 13℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 引き締まった骨格を持ち、アロマが全体を包み込む。たっぷりとしたフレッシュな果実を示し、ハチミツのような白い花やオレンジの花などが際立ち、口の中に溶け出して広がる。塩味を帯びた魅力的な、長い余韻のフィニッシュ。
合う料理 魚料理、シーフードなどと好相性
葡萄品種 100%ロール
オーガニック認証 エコサート認証

***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

2020年は比較的温暖で湿度が高かった。冬、特に11月は雨が多く、荒れ模様だったため、土壌に十分な水分が供給された。春は葡萄樹の成長に好都合で、夏は海岸沿いが特に暑かったが、ドメーヌの畑に湿気をもたらす東風のおかげで熱波から守られた。気象条件に加え、厳格な剪定と調和のとれた開花、区画の入念な管理により果実の質は高く、たっぷりとした果実味が得られた。その結果、繊細でデリケート、フレッシュで生き生きとしたワインが生まれ、過度の凝縮感や味わいは感じられない。ロールは2段階に分けて収穫。8月20日の収穫では、引き締まったフレッシュな果汁をもたらす。その後の数日間で、より濃厚な果実味へと展開し、ブレンドに新たな側面を与える。期待に満ちたユニークなヴィンテージ。

葡萄畑の位置 コート・ド・プロヴァンス
気候 地中海性気候
地質 粘土質土壌
収穫 日が昇る前に手積み収穫
醸造 房ごと圧搾し、果実味を最大限引き出す。品種、区画ごとに4-5℃でスタビライゼーションを4-6日間させ、粗い粒子を取り除き、綺麗な果汁を得る。ろ過しながらタンクに移し、温度管理しながら発酵。マロラクティック発酵は行わない。

酸度 3.01g/L
PH 3.4
残糖度 1.15g/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