カステルム (2021)

9350919

ジェラール・ベルトラン

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 / I.G.P.- シテ・カルカッソンヌ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カベルネ・フラン マルベック

テイスト： 辛口

アルコール度数： 14.5%

サーブ温度： 16℃

容量：750ml

説明

テイスティングノート 深みのある赤色。たっぷりとしたノーズを示し、凝縮して熟した果実とスミレの、素晴らしく複雑で香り高さを伴う。美しくまろやかで、長く滑らかな味わいが続き、タンニンは溶け込んでいて、スパイシーさも感じる。
合う料理 ラムラック、チーズなどと好相性
葡萄品種 カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、マルベック

***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 ラングドック
葡萄畑の位置 中世には、カステルムはラングドックの高台にある城塞村カストルム城を指していた。
気候 ピレネーとモンターニュ・ノワールに挟まれた中世の要塞の麓に位置し、地中海性気候が標高と大西洋の海洋性の影響によって和らげられている
地質 ユネスコの世界遺産に登録されているカルカソンヌ市の要塞を思い起こさせるネーミング。13世紀に建設され、国際的に有名なこの中世の都市は、毎年何百万人もの観光客を魅了している。
収穫 手摘み
醸造 最適な熟度に達した葡萄のみ使用。区画ごとに手作業で除梗と選果し、伝統的な醸造を行う。
熟成 除梗後26℃で長期発酵を行う。フレンチオーク樽で熟成

受賞歴

ジェームス・サックリング　91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