シャトー・ロスピタレ リミテッド・エディション OLLL (2024)

ジェラール・ベルトラン

フランス

9361684

仕様

地域： フランス / ラングドック・ルーション / ラ・クラープ

原産地呼称： フランス / A.O.P.- ラ・クラープ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カリニャン グルナッシュ 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%

サーブ温度： 18℃

容量：750ml

説明

優れた芸術にオマージュを注ぐ、洗練されたビオワイン

フランス南西部、ロスピタレで開催されるジェラール・ベルトラン主催のジャズフェスティバルを記念して造られた特別エディション。
フランス人アーティストのオリヴィエ・ドマンが描いたこの作品は、ジャズ界の女王、ダイアナ・クラールの時代を超えたエレガンスと芸術性へのオマージュであり、ワインの洗練された優雅さを象徴する。

テイスティングノート 濃い赤色。口に含むと、バランスの取れた柔らかさに包み込まれ、たっぷりのフルーティーなジャム、黒スグリ、レッドカレントが加わり、リコリス、ジンジャーブレッド、グリルの含みを感じる。複雑で芳醇、繊細なタンニンが広がる、エレガントで味わい深い一本。
合う料理 赤身肉、家きんのグリル、ソース添え料理、熟成チーズなどと好相性。
葡萄品種 シラー、グルナッシュ、カリニャン、ムールヴェードル、サンソー
認証 ビオディナミ、デメテール、ユーロリーフ

畑 / 醸造方法

テロワール ラングドック・ルーション
葡萄畑の位置 ラングドック
気候 地中海性
地質 石灰岩土壌
収穫 手摘み
醸造 シラーはマセラシオン・カルボニックで醸造。グルナッシュ、ムールヴェードル、カリニャンは除梗し、温度管理したステンレスタンクで伝統的なマセラシオンを20-25日間行う。葡萄品種ごとに醸造し、冬の終わりに澱引きし、ブレンドする
熟成 225L樽で12ヵ月熟成

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