ドメーヌ・ローラン・ペラション 6本セット

9698440

ドメーヌ・ローラン・ペラション

フランス

仕様

地域： フランス / ブルゴーニュ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： ガメイ

テイスト： 辛口

容量：750ml

説明

1. 2019 ジュリエナ ロシュ・ブルー
テイスティングノート 魅力的な層になった土やコショウを思わせる濃いベリー果実の、明らかに熟しているノーズを示す。すばらしいボリュームは美味しく、まろやかで、しなやかなミディアムウエイトの風味に、すばらしい深みと持続性がある。ベルベットのようなテクスチャーを持ち、今すぐにでも楽しむことができるが、5～8年のセラー貯蔵により展開する要素を備えている。
合う料理 コック・オ・ヴァン、ソース添えのジビエ鳥や家きんと好相性。
受賞歴 ワイン・エンスージアスト91ポイント、バーガウンド91ポイント

2. 2019 ジュリエナ　レ・ムイエ
テイスティングノート 美しく、香り高い赤と黒果実の芳香を示し、わずかなスパイスと花のニュアンスが加わる。すばらしくリッチで、比較的洗練されたミディアムウエイトの風味を持ち、たっぷりとしたタンニンが支え、バランスが取れている。高い熟成のポテンシャルがある。
合う料理 ジビエ鳥や家きんと好相性。
受賞歴 ワイン・エンスージアスト91ポイント

3. 2019 ムーラン・ナ・ヴァン　テール・ローズ
テイスティングノート プラム、カシス、土とたっぷりとしたスパイスの要素を含む、とても熟したアロマを示す。滑らかなビーズ状のミネラルを放つ、繊細で特徴的な含みを持つ、美味しいミッドウエイトの風味。後味は濃く、しっかりして、複雑。
合う料理 赤肉のジビエやミディアムテイストのチーズと好相性
受賞歴 ワイン・エンスージアスト92ポイント

4. 2019 フルーリー ヴィエイユ・ヴィーニュ
テイスティングノート 鮮やかな赤。リッチでビロードのようなテクスチャーは、果実とアイリス、スミレ、夏のバラ、ピーチ、カシス、赤果実などの花の芳香がエレガントに混ざり合う。フルーリーは、クリュの中でも最も女性的。
合う料理 ラム、家きん、白肉などと好相性
受賞歴 ワイン・エンスージアスト91ポイント

5. 2018 ジュリエナ クロ・デ・シェール
テイスティングノート 香り高く美しいノーズは、様々な赤果実のアロマに、スパイスと柔らかな土のニュアンスが混ざる。滑らかな口当たりは、まろやかですばらしいテクスチャーとミッドウエイトの風味を持ち、熟したタンニンとリッチな後味が形作る。
合う料理 牧場で育てられたリムーザン種の仔牛のソテーのような肉と好相性
受賞歴 ワイン・エンスージアスト91ポイント

5. 2019 モルゴン コルスレット
テイスティングノート 複雑なノーズは、プラムポッシェ、スパイス、豊富な土、そして素晴らしいほのかな黒胡椒の特徴を表す。良いボリュームと生き生きとした美味しいミッドウエイトの風味は、良い輪郭を持ち、若々しく複雑な後味へと続く。モルゴンの特徴的な香りがほのかに感じられる。
合う料理 濃厚な肉料理、ジビエ、チーズと好相性
受賞歴 ワイン・エンスージアスト93ポイント、ブルグハウンド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