シガリュス ルージュ (2020) 6本 & グラス6脚セット

ジェラール・ベルトラン

フランス

9704255

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.- ペイ・ドック

スタイル：セット

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー カラドック カリニャン グルナッシュ・ノワール シラー ムールヴェードル

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

本セットはシガリュス ルージュ (2020)が6本と専用グラス6脚が含まれた特別セットです。

世界最高峰トップ10に入るレストラン「オーベルジュ・デュ・ヴィユー・ピュイ」で提供されている傑出したワイン

450ヘクタール以上の敷地に6つのエステートを所有し、ビオディナミ農法で栽培するジェラール・ベルトランは、今やオーガニック農法実践リーダーの一員である。農法への配慮だけでなく、次世代のための環境保護を会社理念に据えている。今では、シガリュスはその土地のビオディナミ農法ワインの基準となっている。その地方の地中海の影響がエステートの名に反映されている。

テイスティングノート マホガニー色がかった濃いルビー色。ブーケは凝縮した非常に熟した黒果実、グリルしたスパイス、トーストしたオークの芳香を示す。ビロードのようなタンニンを持つ、豊かな味わい。黒果実、ブラックチェリー、プラムのアロマを再び感じ、長く複雑な焦臭を含み、ミントの香りへと続く。長く、完璧なバランスの後味。

合う料理 ソース添えの赤肉やチキンのロースト、熟成チーズなどと好相性

葡萄品種 メルロー、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カラドック、グルナッシュ・ノワール、ムールヴェードル、カリニャン

バイオダイナミック認証 デメテール認証
オーガニック認証 AB

畑 / 醸造方法

テロワール エステートは10年以上ビオディナミ農法を実践しており、2010年にデメター認定を受けた。
気候 地中海性気候
収穫 手摘み
醸造 2002年以降、一部の畑はビオディナミ農法で栽培。そのため2つの基本原則を尊重している：樹齢15年以上の収量コントロール（25hl/ha）、ミネラル窒素肥料を使用しない、コルドン・ド・ロワイヤでの短梢剪定、グリーンハーベスト。必要に応じて選果し、伝統的な熟成管理を行い、同時にポリフェノールの分析をする。毎日各区画の葡萄を味見し、収穫のタイミングを決定。
熟成アルコール発酵の最後に225Lの新樽に移し、マロラクティック発酵、澱引きし、ブレンドする。各ヴィンテージに合うように、樽の原産地やトーストの種類を決めている。最低1年間瓶熟成し、リリース。

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