



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.- オード・オートリヴ

スタイル：セット

テイスト：辛口

容量：750ml

説明

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ルール・ベルトランは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。今日では、シガリユ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おり、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。

【セット内容】以下ワイン2種が各3本ずつ含まれています。

1. シガリユス ルージュ (2021)

通常価格 ¥8,580/1本単価

テイスティングノート マホガニーがかった濃厚なルビー色。凝縮して熟した黒果実、グリルしたスパイス、トーストしたオークのプーケを示す。味わいは瑞々しく豊満で、ピロードのように滑らかなタンニンを持つ。ブラックベリー、ブラックチェリー、プラムなどの黒果実のアロマが、複雑な焦臭と共に表れ、ミントへと展開する。後味は長く、完璧なバランス。

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、カベルネ・フラン、グルナッシュ

認証 デメテル認証

2. シガリユス ブラン (2021)

通常価格 ¥8,580/1本単価

テイスティングノート 熟したグレープフルーツ等の柑橘類、ピーチ、ハチミツ、ドライフルーツの濃く、複雑なプーケを示し、トーストの含みを伴う。ふくよかなで滑らかな味わいは、熟していて、バニラ、トースト、バターと柑橘系果実の含みをたっぷりと感じる。長い余韻の後味を持つ。

合う料理 アペリティフとして、またホタテのフライ、ソース添えた魚料理

葡萄品種 シャルドネ、ヴィオニエ、ソーヴィニヨン・ブラン

認証 デメテル、EUオーガニック

※本商品は梱包済のセット商品のため、以下は承れません。

- ・商品をバラして別梱包
- ・商品を別配送先へ送る
- ・セット内の一部商品を外す

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。

葡萄畑の位置 オード・オートリヴ

気候 地中海性気候

地質 石灰質砂岩

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。