グラン・ビュイグ (2016)

9287129

ヴィティクルトーレス マス・ダン・ジル

スペイン

仕様

地域： スペイン / プリオラート

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カリニャン グルナッシュ

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 15%

サーブ温度： 12℃から14℃

容量：750ml

説明

オンラインショップ限定販売品

1998年、2004年に続き、プリオラートの”ラ・グラン・ダネ”のようなワイン、2016年グラン・ビュイグをご紹介できることを嬉しく思います。 残念ながら、日本への割り当ては90本のみです。

オンラインショップ限定販売品

テイスティングノート 輝きのあるチェリー色。新鮮な果実のアロマに、花のような芳醇な香りは、甘く複雑な含みが続く。最初の味わいは力強く、素晴らしい酸味が支える。控えめだが、上質なガリグ、地中海性の下草を伴う。滑らか、複雑、洗練していて、素晴らしいバランスを持つ。プリオラートのテロワールをすばらひく現す逸品。
合う料理 赤肉、フォアグラ、トリュフ、マッシュルームを添えたラ・ロワイヤル料理などと好相性。肉、チキンココットタイプのシチュー、鴨のコンフィ、仔牛、焼いたヒラメなどとも合う。
葡萄品種 65% グルナッシュ、35% カリニャン

畑 / 醸造方法

テロワール：スレート
土壌：ブラックスレート（ホルンフェルス）、粘板岩、石英岩土壌。
収穫：20?s箱を使い手摘み収穫
醸造：厳選された古木から収穫し、選果したブドウは、500Lのオーク樽で醸造し、区画の大きさや収穫量によっては1500L樽で醸造する。マセラシオンを20日間、マロラクティック発酵は、20℃～25℃で15～20日間行う。
熟成：マロラクティック発酵後、軽くトーストした225個のフレンチ・オーク樽で18ヶ月間熟成。その後、24ヶ月間の瓶内熟成を経てリリースする。

酸度：5.6g/L.
PH：3.2.
残糖：0.5g/L.

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