ロロール・アン・ガスコーニュ

9295601

ベルナール・マグレ

フランス



仕様

地域： フランス / ジュランソン / コート・ドゥ・ガスコーニュ

スタイル：白ワイン

葡萄品種： ソーヴィニヨン・ブラン コロンバール

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 11.5%

サーブ温度： 9℃から11℃

容量：750ml

説明

古代ローマ時代からワイン造りが行われるガスコーニュから伝統の1本
グレープフルーツと白桃の魅力的で際立ったアロマを放つ白ワインで、スパイスのニュアンスも感じられます。味わいはフレッシュで丸みがあり、心地よい酸味と爽やかな後味が特徴です。魚介類やレモンタルトと相性抜群。
柑橘類やエキゾチックフルーツのアロマを感じさせる、フレッシュでフローラル、フルーティなワインです。
エキゾチックな果実を感じさせる地中海生まれのフレッシュなワイン

テイスティングノート 大西洋気候は年間を通じて均等に雨が降り、近くの地中海は冬が温暖で夏が暑く荒れ模様になることを保証しています。 東側では、より乾燥した大陸性気候になり、コロンバールとソーヴィニヨン・ブランから造られる、フレッシュで花や果実味豊かなワインが生まれます。 透明感のあるワインは、柑橘類やエキゾチックフルーツのアロマを放ち、飲む喜びを感じさせてくれます。
合う料理 北海道のホタテ、キャビア、チキン
葡萄品種 コロンバール 80%、ソーヴィニヨン・ブラン 20%

畑 / 醸造方法

テロワール 大西洋とピレネー山脈に挟まれたランド地方の巨大な松林に隣接し、ブドウ樹はサハラ砂漠からの暖かいフェーン風と混じった純粋な空気と海風の影響を受けている。粘土と砂質土壌に、赤色セーブルと沖積下層土壌を含む。葡萄畑の位置 畑は丘の西側に位置し、日中は葡萄樹に十分な日光が当たる。夕方には涼しくなり、ワインにフレッシュさをもたらしてくれる。気候 大西洋気候は年間を通じて均等に雨が降り、近くの地中海は冬が温暖で夏が暑く荒れ模様になることを保証しています。 東側では、より乾燥した大陸性気候になり、コロンバールとソーヴィニヨン・ブランから造られる、フレッシュで花や果実味豊かなワインが生まれます。 透明感のあるワインは、柑橘類やエキゾチックフルーツのアロマを放ち、飲む喜びを感じさせてくれます。
地質 石灰岩の岩盤の上に粘土と石灰質の土壌
収穫 機械
醸造 果皮といっしょにコールドマセラシオンし、空気圧圧搾機で圧搾
熟成 低温のステンレスタンクで熟成、CO2を添加し芳醇さを引き出す。

酸度 4.47g/L
PH 3.18

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