ラ・ピゥ・ベル (2019)

9295858

ヴィーニャ・ヴィック・ワイナリー

チリ

仕様

地域： チリ / ミリャウエ・ヴァレー / カチャポアル

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン カルメネール シラー

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

ラ・ピゥ・ベルとはミラウエの女神であり、画家ゴンザロ・シエンフエーゴスが芸術へのオマージュとして特別に描いたもの。VIKの芸術とワイン造りの芸術の重要性を物語っている。
テイスティングノート 見事なブレンドの代表的ワイン。カルメネールの温かみのあるフレッシュさに、黒果実、スパイス、スミレやラベンダーなどの花の凝縮したアロマが加わる。鮮やかな酸味がバランスをもたらし、カベルネ・ソーヴィニヨンの個性を際立たせている。長く続く後味にシラーを感じ、エレガントで複雑さを示し、魅了される。
合う料理 スモークした鴨胸肉、脂ののったサーモンのグリル、ラム、ポーク
葡萄品種 45% カベルネ・ソーヴィニヨン、40% カルメネール、10% シラー、5% メルロー

畑 / 醸造方法

テロワール 温帯地中海性気候で、海洋の影響を受け、最高気温が緩和される。
葡萄畑の位置 カチャポアル
気候 地中海性気候、乾燥した夏、涼しい夜、寒い冬
地質 粘土と砂質土壌
収穫 手摘み
醸造 15日間マセラシオンし、ステンレスタンクで発酵し、マロラクティック発酵を樽で行う
熟成 225lの2年使用のフレンチオーク樽で24ヵ月熟成

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