ピー・エス・ボルドー ルージュ (2018)

9305632

ピーロート&シシェル

フランス



仕様

地域： フランス / ボルドー

スタイル：赤ワイン

葡萄品種： カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー

テイスト： 辛口

アルコール度数(%)： 13%

サーブ温度： 19℃

容量：750ml

説明

シシェルは、ボルドーで幅広くワインビジネスを展開し、シャトー・パルメの所有者の一人としても知られています。ピーロートは17世紀創業の老舗ワインメーカーです。この2つの歴史的なメゾンが協力して魅力的なワインが誕生。ガロンヌ川の砂利の台地の葡萄畑は、ジロンド河口の低い段丘を見下ろし、水捌けがよく、凝縮感のある上質なワインを産出します。ルージュは、メルローとカベルネをブレンドした、ボルドーの魅力あふれる果実味豊かなワイン。

テイスティングノート 美しく深みのある鮮やかなガーネット色。表情豊かなノーズは、完熟した黒果実とスミレを示す。たっぷりとした絹のような味わいは、滑らかなタンニンを伴い、上質な持続性が加わる。すぐに愉しめるワイン、また数年の熟成で、更にエレガントさとフィネスを感じる。
合う料理 アペリティフとして、また赤身肉のグリルなどと好相性。
葡萄品種 60% メルロー、40% カベルネ・ソーヴィニヨン

畑 / 醸造方法

テロワール ボルドーの南、ガロンヌ川右岸を支配する丘陵地帯の壮大なテロワールから造る。
葡萄畑の位置 ボルドー・アペラシオン
気候 ボルドーの海洋性気候
地質 アントル・ドゥー・メール地方のガロンヌ川右岸とブールベーヌの斜面にある粘土石灰質土壌
収穫 収穫前に、さまざまな区画の葡萄樹の状態を確認し、完璧な熟度に達した、最高品質の葡萄のみ選ぶ。
醸造 伝統的に醸造する。除梗後、温度管理されたステンレスタンクで、色合いと風味を最大限に引き出すために30?32℃で発酵。この温度は、タンクからの排出や、フリーラン果汁が得られるまで維持する。しなやかで熟したタンニンを抽出するために、果帽は空気圧式機で優しく圧搾する。果汁は再びタンクに戻し、マロラクティック発酵を行う。
熟成 桶で熟成
酸度 4.90g/L
PH 3,70g/L
残糖度 less than 2g/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