リマペレ ピノ・ノワール&グラン・マルベック&シャトー・クラーク&シャトー・デ・ローレ 24本セット

バロン・エドモンド・ド・ロートシルト

9703166



仕様

スタイル：セット

容量：750ml

説明

1. リマペレ ピノ・ノワール (2019)× 6本
テイスティングノート 紫色が反射する濃いチェリーと深みのあるルビー色。複雑な芳香は、ブラックベリー、スパイス、ほのかな乾燥した松葉を伴う。魅力的な赤果実の核は、すばらしく調和したエレガントなオークの含みが支え、美しく長い組成へと続く。
相性の良い料理 アペリティフとして、また鶏肉などの白肉、仔牛、ソースがけの肉料理（トリュフ、モレル）、チーズなどと好相性。

葡萄品種 100% ピノ・ノワール
サステイナブル認証 サステイナブル・ワイングローイング・ニュージーランド

2. グラン・マルベック (2017) × 6本
テイスティングノート アルゼンチン産赤ワイン。マルベック品種典型の濃いスミレ色。ノーズは表情豊かで、プラムとチェリーに、ウコのマルベックの特徴的なスミレの花のアロマが支配する。口に含むとアタックはまろやかで滑らか、洗練された濃厚なタンニンの見事な核を感じる。
相性の良い料理 グリル肉、フランス産チーズなどと好相性。
葡萄品種 100% マルベック

3. シャトー・クラーク (2013) × 6本
テイスティングノート フランス産赤ワイン。縁が深い紫色をした美しい深紅色。濃厚かつ複雑。ノーズはフレッシュな果実のアロマ（カシス、ブラックチェリー）、エレガントなオーク、ほのかなメントールとリコリスを示す。味わいはまっすぐで、まろやか。リッチで凝縮したビロードのようなタンニンのテクスチャーに、美しい酸味のバランスとフレッシュさをもたらす。見事。
相性の良い料理 グリルした肉、ソースを使った肉料理、チーズの盛り合わせなどと好相性。
葡萄品種 メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%

4. シャトー・デ・ローレ (2016)× 6本
テイスティングノート フランス産赤ワイン。透明な紫色。素晴らしくフレッシュなノーズは、黒果実の含みを表す。ほのかなシーダーがモレロチェリーのアロマと混ざり合う。エレガントな味わいに肉厚なアタックから見事な風味が広がる。洗練されたビロードのように滑らかなタンニンが、すっきりした黒果実を連想させる。全体的に控えめな木とほのかなリコリスが強調されていて、余韻の長い後味が続く。フレッシュな味わいがとても心地よい、また10年以上の高い熟成のポテンシャルを持つ。
相性の良い料理 前菜、白または赤肉（仔牛のロールや牛肉）のグリルやソース添え、上質なチーズと好相性。
葡萄品種 80% メルロー、20% カベルネ・フラン

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