熟れたイチゴのイメージが優しいアルザス ピノ

ピノ・ノワール・バルト・ルネ・ドメーヌ・ミシェル・フォネ
Pinot Noir Barth René Domaine Michel Fonne

イチゴのニュアンスやボディが、どこかしら丸みを感じさせる
キュートなアルザス ピノ・ノワール

イチゴを思わせる香りがほのかにあり、その主張が控えめでとても優しい。木樽の香りはごく僅かに甘いバニラ香が加わる程度で、これもとにかく優しい。

口に含めば、ピノ・ノワールにしては酸味は控えめで、ボディ感もなだらかで優しい。味の表現に大小という物差しはないけれども、このワインのテイストイメージは、まるで小さい部屋にこじんまりと収まった可愛らしいミニチュアの家具やおもちゃのようなものが想像される。

高貴で品格のあるイメージを持たれやすいピノ・ノワールとはちょっと違う、コンパクトで愛らしいアルザス ピノ・ノワール。

アルザス地方で生まれるワインの 90%は白ワインで、赤は希少である。そんな赤ワインにこだわりを持つミシェル・フォネ氏は、瓶詰後も自分の手元である程度の熟成状態に入るまで寝かせ、納得の行く熟れ感に達してからでなければ、出荷を受けてくれない。

Technical Sheet

ワイン名	ピノ・ノワール・バルト・ルネ Pinot Noir Barth René
クラス	AOC Alsace
生産者	ドメーヌ・ミシェル・フォネ Domaine Michel Fonne 1987 年に叔父からワイナリーを受け継いだ現オーナー ミシェル・フォネ氏。伝統製法により、「テロワール重視の古典的なテイスト」を目指す。そんなフォネ氏の生み出すワインのテイストは、ぶどうの植物らしさが綺麗にまとまっていて、どこか温かく優しく懐かしい。
産地	フランス　アルザス地方　ベネヴィヒル村 コルマールより北へ 12km
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	マグネシウムを多く含む石灰質土壌 完全無農薬栽培、手摘み収穫
醸造 熟成	オーク樽熟成 10 ヵ月
ALC %	12.0%

Wine labo
輸入元　株式会社ワイン・ラボ　www.wine-labo.jp
〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366

この資料は Wine-Labo ホームページからもダウンロードできます。