

シルキーな果実味と酸、少しのスパイス

ピノ・ノワール ドメーヌ・ド・バシュレリイ
Pinot Noir Domaine de Bachellery

南仏らしい暖かみとピノ・ノワールらしい涼しげな優しさ



やや透明を帯びた紫色のカラーは優しく落ち着きがあり、ピノ・ノワールらしい清涼なイメージ。香りには味の濃そうなさくらんぼ、よく熟したプラムやカシス、クランベリーのようなニュアンスも。そしてほんのり甘いヴァニラのようなスパイス香。南仏らしい温かみが伺える。

口に含むとまイメージはシフトチェンジする。「暖かみ」から「涼し気」なイメージへ。果実味の体つきは優しく、上品な酸が主体で、旨みのボディ感是小ぶりでも上品、ピノ・ノワールという品種らしさ、冷涼なイメージが見え隠れする。

このワインは機械によって圧搾した果汁と、ぶどうの自重で自然に抽出されるフリーラン果汁とを半々で使っている。(通常はすべて機械) 自然な重みでゆっくりと出た果汁は、味わいに角がなくキメ細かく仕上がり、酸は質の良い乳製品のように繊細になる。

1本のボトルの中に、暖かい太陽のもとで育ったぶどうのイメージと、凜とした涼しいイメージが同居する、南仏ピノ・ノワール。

Technical Sheet

ワイン名	ピノ・ノワール ドメーヌ・ド・バシュレリイ Pinot Noir Domaine de Bachellery
クラス	IGP Pay d'Oc ペイドック
生産者	ドメーヌ・ド・バシュレリイ Domaine de Bachellery ベジエ周辺に畑を構え、ブレンドが主流のラングドック地方で、敢えて単一品種でそれぞれのキュヴェの個性を醸す。ラングドックでありながら、南仏らしさから一歩外へ出たようにそれぞれの個性が光る。
産地	フランス ラングドック地方 ベジエの中心部から東へ5km
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	小石混じりの粘土石灰質、完熟してから収穫
醸造熟成	アルコール発酵後、5週間の醸し期間、半分は空気式圧搾機によるプレス果汁、半分はフリーラン(自然の重みでつぶれて出る)果汁を用いてナチュラルな果実味を抽出、ステンレスタンク熟成
ALC %	12.0%



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。