

## 根菜系の旨みがほっこり 温かい味わいのピノ

ルイイ ピノ・ノワール ドメーヌ・ド・ラ・パジュリイ

Reuilly Pinot Noir Domaine de la Pagerie

### ロワール奥地 白の銘醸地で少量生産されるピノ・ノワール



やや濁りが見えるような優しく淡いルビー色。香りには熟した赤いベリー系の可愛らしいイメージに、根菜の甘いニュアンス。大根や蕪を口にしたときの、土の中で温かく育まれたような独特の甘い香り。ふかふかの畑の土に鼻を近づけ、湿った土の間にイキイキとした微生物の営みを感じるような香り。

口に含むと、ピノ・ノワールらしい苺の綺麗な味わいに、なお根菜系の優しい甘さを纏ったテイストが入り込んでくる。味わいが、どこか温かく、ほくほくとしている。湯気の立つ「ふるふき大根」を美味しいと感じるときのように、温かい気持ちになるような美味しさがある。

このピノ・ノワールの産地は少し特異で、ピュイイ・フュメ、サンセールなど白ワインの銘醸地が並ぶロワール奥地。寒冷な地方らしい繊細な果実味、余計な力の入らない、ピュアで雑味のないピノ・ノワール。

### Technical Sheet

ワイン名	ルイイ ピノ・ノワール
クラス	AOC Reuilly ルイイ
生産者	ドメーヌ・ド・ラ・パジュリイ Domaine de la Pagerie ロワール奥地、ピュイイ・フュメ、サンセールなど白ワインの銘醸地が並ぶエリアで白（ソーヴィニヨン・ブラン）、赤（ピノ・ノワール）、ロゼ（ピノ・グリ）を古典的なスタイルで生産、10haを所有。
産地	フランス ロワール地方 サントル・ニヴェルネ地区 ヴィエルゾン中心部から南へ 20km
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	石灰砂利質 減農薬栽培（リュットレゾネ） 手摘み収穫
醸造 熟成	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](http://www.wine-labo.jp)

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail [info@wine-labo.jp](mailto: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。