



Rethore Davy Pinot Noir Les Chapitre

レトレ ダヴィ
ピノノワール シャピトル



タイプ：赤 舌触りなめらかな辛口

原産地：フランス ロワール

葡萄品種：ピノノワール

ALC：12.5%

クラス：IGP ヴァルド ロワール

サービス温度：14°C前後



相性のよい料理

チキンのトマト煮込、赤身の牛肉など

コメント：

可憐な果実味、クリアな色合い、滑らかな舌触り・・・だけじゃない何かを感じる赤。味わい深さの存在を肌で感じるようなワイン。



ワインの背景：



テラヴィティス認定



環境価値重視認証
レベル3 取得

・畑

片岩質と石英を含むシルト土壌が 50% ずつ。平均樹齢 28 年。平均収量 56hl/ha。葉を間引きして風通しの良い状態をキープ。持続可能な農業を実施。

・ワイナリー

かなり慎重に選果、ワイナリー到着後すぐに除梗。炭酸ガスを使用、酸化を防いだ状態で 5 日間の浸漬時に特別な酵母を使用、その後酵母を加えず 25°C で 18 日間浸漬。この間発酵が進み、浮いてきた果皮や種子等を含む醪を攪拌。(ピジャージュ) マロラクティック発酵後、澱引きを冬の間に 3 回実施。清澄はせず軽めの濾過の後瓶詰め。自然環境に配慮した栽培と醸造を基本理念とした認証団体、テラヴィティス認定。フランス国家が制定する環境価値重視認証レベル 3 を 2 年前に取得。

・造り手 **RÉTHORÉ DAVY レトレ ダヴィ**

レトレ ダヴィ、それは造りたいワインを純粋に追求する、自身の意志に素直な生産者です。ワイナリーがあるのはフランス ロワール西部、ナントとアンジュの間、サンレミアン モージュここはミュスカデとアンジュの有名な 2 つのワインの産地の間の、あまり知られていない地域、実はここに魅力が詰まっているのです。1959 年に現当主クリストフレトレの両親がこの地でワイナリーを設立。AOC (原産地呼称保護) を持たない彼らの畑は全て IGP (地理的表示保護) のカテゴリー。ゆるやかな丘陵に広がる 42ha の畑を所有しています。様々な要素を含む、彼らが小宇宙と呼ぶ恵まれた土壌で自身の考えに基づき品種を選び、収穫の開始日を決めブレンドをします。AOC の規定では不可能な事を実践、異なった要素を生かすワイン造りはまさに職人技です。



商品番号	KFRWAF031-750
内容量	750ml
JAN コード	3760110830108
希望小売価格	¥2,200 (税抜)