



# DELECTUS Pinot Noir

デレクタス ピノノワール

タイプ：赤辛口ミディアムボディ  
 原産地：フランスラングドック  
 葡萄品種：ピノノワール  
 ALC：13.5%  
 クラス：IGP ペイドック  
 サービス温度：15°C前後



相性のよい料理

ローストしたウズラ肉、赤身の牛肉、  
 クリーミーなチーズなど

コメント：

**渋み控えめ、少し冷やして美味なキュートな赤  
 素材の個性を生かすクリアなテイスト**

ワインの背景：

・畑

石灰岩の粘土と小石の土壌。実際に畑で葡萄の果実をテイスティングすることで熟度がどれだけ進んでいるかを確認、最適なタイミングで収穫を行います。「デレクタス」とは、ラテン語で選別したという意味を持っています。このワインは美味しくなるために選ばれたブドウで造り出されています。

・ワイナリー

30日から35日の長い伝統的なマセレーション。ポンプで汲み上げ、固形果実と果汁が二層になった状態で静置しておくことで微量のCO<sub>2</sub>が発生します。その後固形果実が入った状態でマロラクティック発酵。その後沈殿物を取り除き圧搾。細かい澱とともに2ヶ月間熟成。酸素制御タンクでの熟成。

・造り手 **ドメヌアルマセルシウス**

ワイナリーはフランス南部のラングドック地方ベジエの入り口にあります。ブドウ畑は地中海に近いことから小石と粘土でできた沖積土でできています。これらの土壌は夏の暑さをしばしばやわらげてくれます。このワイナリーのディレクター兼醸造者であるギヨーム・ボンゾム氏は2005年にアルマ・セルシウスでこの地位に就く前は、生物学研究後、ロックブルンセラールで10年間勤務していました。彼の専門家としての追求心が畑の各区画でのテロワール、気候、ブドウの収穫期を見極め、最高のワインに仕上げます。また、彼らは環境価値重視認証HEV(Haute Valeur Environnementale)レベル3の認定を受けています。



商品番号	KFRWAF077-750
内容量	750ml
JANコード	3760143149734
希望小売価格	¥2,400 (税抜)