



DOMAINE GRAUZAN PINOT NOIR OAKED

ドメーヌ グローザン
ピノノワール オークド

タイプ：赤辛口
原産地：フランス ラングドック
葡萄品種：ピノノワール
ALC：13.0%
クラス：IGP コート・ド・トング
サービス温度：15°C前後



相性のよい料理

グリルドチキン、マグロのカツなど

コメント：

ラズベリーや苺を連想するような豊かな果実味と樽からの香ばしさがマッチ！カジュアル過ぎないピノノワール

ワインの背景：

・畑

区画は粘土質土壌と石灰岩で構成されています。地中海性気候の下で、このテロワールは北から来る強い風の恩恵を受けています。この乾いた風はブドウの木を病気から守ってくれ、さらに、理想的で穏やかなブドウの熟成を可能にしています。

・ワイナリー

ブドウは非常によく熟した状態で収穫し、除梗します。発酵工程は伝統的な方法です。このマセレーション期間は早めに切り上げ、樽で8か月～12か月間熟成させます。これにより、ワインの味わいに丸みが出て、滑らかなタンニンが表現されます。

・造り手 **ドメーヌグローザン**

750haの広大な畑の中心にある、140以上の熱心な葡萄栽培農家を擁する協同組合、Les Vignerons d'Alignan du Vent(レヴィニユロンダリニャンデュヴァン)。その自信作のブランドが、ドメーヌグローザンです。モンペリエから南西に約45kmの所に位置、地中海気候の恩恵を受けている地域です。強く乾いた北風が畑を病害から守り、葡萄はゆっくりと熟していきます。土壌は片岩や粘土石灰に小石等、バラエティに富んでいます。畑ごとの自然環境は様々で、それゆえ一つ一つの畑の区画の個性を尊重してワイン造りを行っています。



商品番号	KFRWAF069-750
内容量	750ml
JANコード	3760042320487
希望小売価格	¥2,500 (税抜)