



Château de Pinet Gaujal de Saint Bon Cuvée Impériale

シャトー・ド・ピネ・ゴジャール・ド・サン・ボン
キュヴェ・アンペリアル



タイプ : 白辛口
原産地 : フランス ラングドック
葡萄品種 : ピックプール
ALC : 13.5%
クラス : AOP ピックプール・ド・ピネ
サービス温度 : 8°C前後



相性のよい料理
サーモンのマリネ、ロブスター、鮎の塩焼き、
ホタテのカルパッチョなど

コメント:

淡く美しい金色。白桃や黄桃、マンゴー、スイカズラの香り。口に含むと爽やかなレモン、
グレープフルーツ、青りんごなどの心地よい酸味と力強いミネラル感が感じられます。
クリスピーでありながらも溶けたタンニンで落ち着きがあり、長い余韻も楽しめます。
ドメーヌ最高峰の風格を感じる高貴なピックプール。

ワインの背景:

・畑



ワイン畑は穏やかな起伏にあり、典型的な粘土石灰岩質土壌で数多くの牡蠣や海洋生物の化石が混ざっている。キュヴェ・アンペリアルは区画セレクションのピックプール最高峰ワイン。年間生産量 1000 本。

・ワイナリー

新鮮さと香りを守るために不活性ガス下で空気圧プレス、醸造。不活性ガスを利用することで自然な状態で酸化を制御、二酸化硫黄の添加を最小限に抑えることができる。8°Cで沈静、ステンレスタンクで低温長時間発酵。澱とともに熟成し、瓶詰前に濾過。

・造り手 シャトー・ド・ピネ・ゴジャール・ド・サン・ボン

シャトー・ド・ピネ・ゴジャール・ド・サン・ボンは、ピックプール・ド・ピネのアペラシオンで最も古いワイナリーの一つです。18 世紀後半に海軍士官であったトゥサン・ゴジャールによって設立されたこのシャトーは、世代から世代へと受け継がれてきました。250 年にわたって父から息子へと受け継がれてきたこのワイナリーは、現在女性醸造家のシモンヌ・アルノー・ゴジャールとその娘のアンヌ・ヴィルジニーが運営しています。ドメーヌはピネ、ポメロール、フロレンサックの3つの村で合計 45ha のブドウ畑を所有しており、土壌は牡蠣の化石などが入り混ざる粘土質石灰岩で構成されています。このアペラシオンはピックプール生産に適しており、表情豊かなワインを生み出します。ドメーヌは収量を徹底管理し、旨味が凝縮されたブドウを厳選し、手間と時間をかけて高品質のワインを生産しています。畑ではできる限り自然な状態を維持するため生垣やカバークロープを植え付け、野生生物が共存できる環境を維持しながら HVE (高環境価値認証) レベル 3 を取得しています。



商品番号	KFRWSF158-750
内容量	750ml
希望小売価格	¥5,000 (税抜)