



Domaine Saint Paul de Colline Picpoul de Pinet

ドメーヌ・サン・ポール・デ・コリーヌ
ピックプール・ド・ピネ

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
A L C：12.5%
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
生牡蠣、魚介類のカルパッチョ、
サーモンのマリネなど

コメント：

**収穫は夜、フレッシュな魅力を閉じ込めた
洗練されたキレイな辛口、通も納得**

ワインの背景：

- ・畑
トー湖の北に位置、小石の多い石灰質土壌。乾いた冷たい北風が吹くエリアで、上品白ワインをもたらしている。
- ・ワイナリー
収穫後すぐに圧搾、その後は低温で静置。発酵後、発生した澱を取り除かず保存。定期的にその澱を攪拌して、リッチでまろやかな風味をもたらす。
- ・造り手 **ドメーヌ・サン・ポール・デ・コリーヌ**
赤ワインが多い事で知られている南仏ラングドック、その中で異彩を放つ爽快でエレガントな白ワイン、それがピックプール・ド・ピネです。モンペリエから南西に約 35km、牡蠣やムール貝の養殖で有名な塩水湖トー湖の近くで、まさしく牡蠣に合うワインが造られています。1966年からワイナリーを引き継いだモラン家は現在、ピックプール種に適した小石やキメの細かい砂に覆われた石灰質土壌に 58ha の畑を所有しています。気候は昼夜の温度差の大きい典型的な地中海性で、冷たく乾燥した風が吹いています。しかしその乾きを癒すように海からの風が適度の湿気をもたらしています。海の近くで生まれた、海の幸のためのワインの生産者です。



商品番号	KFRWSF026-750
内容量	750ml
JANコード	3521020000100
希望小売価格	¥2,500 (税抜)