



Poiron Dabin Pinot Noir IGP VL

ポワロン・ダバン ピノ・ノワール IGP VL

タイプ：赤辛口
原産地：フランス ロワール
葡萄品種：ピノ・ノワール
アルコール：12.0%
クラス：IGPヴァル・ド・ロワール
サービス温度：13℃前後



爽快

コク



相性のよい料理

シャルキュトリ（ハム、パテ、ソーセージなど）

鶏肉・ジビエ料理

コメント：

濃いチェリーレッドの色合いに、赤い果実とスパイスが調和した非常にアロマティックな香り。味わいはシルキーで豊か。赤身肉や鴨、シャルキュトリと合わせて、食卓に華やきを添えてくれます。

ワインの背景：

・畑

ピノ・ノワールは 2000 年に植えられた木から収穫。シャトー・テボーのテロワール、つまり花崗岩と砕石片岩（シスト）に植えられています。片岩はワインに骨格とミネラル感を与え、花崗岩は本拠地であるシャトー・テボーに多く含まれる石英を豊富に含み、ワインにフルーティーさを加えています。排水性が良く、乾期でも水分を保持出来るブドウ栽培に適した対照的な条件を満たす恵まれた土壌の畑が、健全で香り高いブドウの栽培を可能にしています。

・ワイナリー

収穫時期を把握するためにブドウの糖度と酸度のバランスをチェックしながら、完熟したブドウを収穫。収穫は最新の収穫機を使って行いセラーに慎重に運ばれ、空気圧プレスで軽く圧搾。最低3か月以上地下のコンクリートタンクで澱とともに熟成、ボディとフレッシュさを保ちます。その後、6ヶ月～1年間オーク樽で熟成させることで、より骨格とボディを与えます。樽は新樽、もしくは最大でも2年使用した樽。酵母はぶどうに付着している土着の酵母を使用。ワイナリーは長年、可能な限り自然な方法でワイン造りに取り組んでおり、除草剤や人体に影響のある物質は使用せず消費者の健康を第一に考えています。

・造り手 POIRON DABIN ポワロン・ダバン

1858年に設立された家族経営のワイナリー。2004年からはジャン・ミッシェルとローランの2人の兄弟で運営しています。ワイナリーはフランス ロワール地方、爽やかな白ワインで有名なミュスカデの産地に位置、県庁所在地のナント市の南の美しい村、シャトー・テボーが本拠地です。68haの畑を所有し、年間30万本のワインを生み出しています。環境を重視した持続可能な農業を実施、フランス国家が制定する環境価値重視認証レベル3を取得しています。彼らのモットーは“サプライズ”！ここにしかない個性を重視。各々の畑の環境を熟知した上で、固有の品種や他の地域で著名な品種も含めて15種類ものブドウを栽培しています。奇をてらう事なく、お口の中で納得できるサプライズを創り出しています。



商品番号	KFRWAF206-750
内容量	750ml
JANコード	3493863333335
希望小売価格	¥3,000 (税抜)