

ミルキーな果実味と酸、甘いスパイス

ピノ・ノワール ドメーヌ・ド・バシュレリイ
Pinot Noir Domaine de Bachellery

柔らかいボディ感と乳製品に近い酸味が魅力の南仏ピノ



ダークな紫色のカラーは優しく落ち着いているけれども、ピノ・ノワールにしてはやや濃い目。香りには味の濃そうなさくらんぼ、よく熟したプラムやカシス、クランベリーのようなニュアンスも。そしてほんのり甘いヴァニラのようなスパイス香。

口に含むとまず印象的なのは独特のボディ感。「濃い」わけではないのに確かな個性がある。舌にグッと残るわけでもない、どちらかと言えばスムーズに流れていく。そのスムーズ感、シルクのようにキメ細かい味わいがとってもナチュラル。

このワインは機械によって圧搾した果汁と、ぶどうの自重で自然に抽出されるフリーラン果汁とを半々で使っている。(通常はすべて機械) 自然な重みでゆっくりと出た果汁は、味わいに角がなくキメ細かく仕上がり、酸は質の良い乳製品のように繊細になる。

熟れて甘みを増したイチゴやサクランボなどの果実味が、まるでヨーグルトのような特有のまろやかな酸味を帯びて口中に広がる。「柔らかさ」というのが、赤ワインの一つ魅力になり得るのだ、と感じさせてくれるワイン。

Technical Sheet

ワイン名	ピノ・ノワール ドメーヌ・ド・バシュレリイ Pinot Noir Domaine de Bachellery
クラス	IGP Pay d'Oc ペイドック
生産者	ドメーヌ・ド・バシュレリイ Domaine de Bachellery ベジエ周辺に畑を構え、ブレンドが主流のラングドック地方で、敢えて単一品種でそれぞれのキュヴェの個性を醸す。ラングドックでありながら、南仏らしさから一歩外へ出たようにそれぞれの個性が光る。
産地	フランス ラングドック地方 ベジエの中心部から東へ5km
セパージュ	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	小石混じりの粘土石灰質、完熟してから収穫
醸造熟成	アルコール発酵後、5週間の醸し期間、半分は空気式圧搾機によるプレス果汁、半分はフリーラン（自然の重みでつぶれて出る）果汁を用いてナチュラルな果実味を抽出、ステンレスタンク熟成
ALC %	12.0%



輸入元 株式会社ワイン・ラボ www.wine-labo.jp

〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366



この資料は Wine-Labo ホームページ
からもダウンロードできます。