

酸、塩味、黒コショウ、引き締め感ある南仏赤

ルイ・ピエール・エ・フィス・シラー&メルロ
Louis Pierre & Fils Syrah & Merlot

ブルゴーニュ サントーバン村の造り手が南仏の畑で造るシラー&メルロ



やや明るい紫色、飛んでくる香りには苺、さくらんぼ、色が明るい系の赤いフルーツ。生の果物ではなく、ジャムのように煮詰めて水分を飛ばして甘みを凝縮したようなイメージ。甘く丸まった味わいを想像させる。

口に含めば、イメージは一転。甘い香りを押しつけるように、しっかりと芯を持った「酸」と「塩味」がストレートに通る。それと同時に、香りに「黒コショウ」のような少しアタックの強いニュアンスも出てくる。これらの「酸」「塩味」「黒コショウ」が作るインパクトは強く、味の濃いものを食べた時の「白いご飯が欲しくなる」感覚に似て、味付け控えめのお肉やパスタなどをつい口に運びたくなる。

造り手ドメヌ・ルウ・ペール・エ・フィスはブルゴーニュ地方銘醸地 コート・ド・ボヌ地区サントーバン村に拠点を置く家族経営のワイナリー。彼らが南仏に畑のみ所有しブルゴーニュの技術でもってリリースする南仏ワイン。香りにこそ南仏らしい親しみやすさを持つが、味わいは赤ワインの持つ「美しい棘」とも言える「酸」「タンニン」でしっかり引き締められたエレガントなスタイル。

Technical Sheet

ワイン名	ルイ・ピエール・エ・フィス・シラー&メルロ Louis Pierre & Fils Syrah & Merlot
クラス	IGP Pay d'Oc
生産者	ドメヌ・ルウ・ペール・エ・フィス Domaine Roux Père Et Fils ブルゴーニュ地方サントーバン村に醸造所を構える、20人を超える大家族経営のドメヌ。ブルゴーニュの至る所に畑を所有。その土壌のテロワールを最大限に引き出し、数々の個性あるブルゴーニュワインを生み出す。
産地	フランス ラングドック地方
セパージュ	45%シラー、45%メルロ、5%グルナッシュ、5%ムールヴェドル
タイプ	赤
畑	粘土白亜質土壌 Pay d'Ocの中でも比較的標高が高く、冷涼なエリアを中心に畑を所有
醸造熟成	収穫後、醸造はブルゴーニュにて、18~20℃に温度調節をしながら18日間発酵、オーク樽にて一年熟成
ALC %	13.0%



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。