

愛称は”ピチヨ” 先代から受け継いだ畑に敬意を込めて

ピチヨ・ルーカス ルーカス・トゥンバ

Pichot Roucas Roucas Toumba

ワイルドな土の香りとは裏腹に、深く優しいぶどう果汁 2つのコントラストが織りなす多彩なローヌ



エキス分がしっかりありそうな濃いルビー色。香りを試すと、ワインというよりはアニマルな香り。買いたてのレザー製品のような、独特のワイルド感を持つ。もしくは「土」。ワインがまだ根を張って畑に生えているような不思議な感覚。

味わい。とつても深く優しいジューシー感。ぶどう果肉のナチュラルなエキスが、美味しい水のようにスッと身体に馴染む。ジューシーなボディに、動物的な香りがほんのりとスパイス的に寄り添う。

ヴァケラスの土から生まれたこのワインは、エリック氏がAOC認証をとらずに自由に造ったIGPクラス。エチケットの自転車の愛称が”ピチヨ”、祖父からもらった宝物をエリック氏が自身でスケッチしたもの。先代から受け継いだぶどう畑に敬意を込めて。



Technical Sheet

ワイン名	ピチヨ・ルーカス Pichot Roucas
クラス	IGP Méditerranée メディタラネ
生産者	ルーカス・トゥンバ Roucas Toumba AOC ヴァケラスを生産。オーナー エリック・ブルタン氏は、代々続く葡萄農家から2000年にワイン造りを始めた。18世紀の古文書にも記録のある家の名前、古いプロヴァンス語でルーカス・トゥンバ（落ちてきた岩の意）をその大事なワイナリーの名前とした。
産地	フランス ローヌ地方 ヴァケラス村 アヴィニオンより北西へ40km
セパージュ	1/3 グルナッシュ、1/3 シラー、1/3 カリニャン
タイプ	赤
畑	粘土泥質や砂質土壌、50年超えの古木をメインに無農薬栽培 手摘み収穫
醸造 熟成	手摘み収穫、選果、100%除梗、コンクリートタンクで15日間の醗酵。カリニャン100%のタンクとグルナッシュとシラーのタンクとに分かれて醗酵。コンクリートタンク熟成約6ヶ月間。
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。