

サンテミリオンと肩を並べるテロワールを天才女性醸造家が表現

コロンプ・ド・ペイロー

Colombe Peyrou

肩肘張らない素直なメルロ



色合いは落ち着いた黒みを帯びた赤紫色。香りのファーストインパクトで、このワインの豊満な果肉感が伝わってくる。カシスの濃縮果汁に鼻を近づけているような感覚。少しスモーキーで、枯れ葉や葉巻のようなシックな印象も見え隠れする。

口に含んでみる。リンゴの芯のように中心をまっすぐ、酸とタンニンが通る。それらは程よいスパイス程度に味わいを引き締め、品を与えてくれる。その芯の周りを、メルロという品種独特のちよっとした甘みを帯びたジュースが肉付きよく流れる。とっもスムーズで、その甘みは味わいの繊細さを決して壊さない。余韻には、ずっと味わいの芯をなしてきた酸が、舌に染み込んだ後に柔らかいキレを持って残る。自然とまた次の一口が欲しくなる。

天才女性醸造家 キャトリーヌ女史が手掛ける、シャトーペイローのセカンドラベル。ファーストラベルに比べ、どこか肩肘張らないような印象のメルロの魅力が、それでも彼女らしい品を保ったまま美しく仕上げられている。



Technical Sheet

ワイン名	コロンプ・ペイロー Colombe de Peyrou Colombe (コロンプ=鳩) 平和への願いを込めて
クラス	AOC Castillon Côtes de Bordeaux
生産者	シャトー・ペイロー Chateau Peyrou 畑の場所はカスティヨンでも、農道を1本超えればそこはサンテミリオン。そんな恵まれたテロワールをワインに変えるのは、女性醸造家””キャトリーヌ・パボン・ヌーヴェル”、ワイン造り銘家系のサラブレッド的存在で、ボルドーではあまりに有名。
産地	フランス ボルドー地方 カスティヨン・コート・ド・ボルドー地区 サンテミリオンの中心街 リブルヌから東南へ15km
セパージュ	90%メルロ 10%カベルネ・フラン
タイプ	赤
畑	カスティヨンの中でも西の端、サンテミリオン区画の隣接する位置。粘土質土壌。手摘み収穫。
醸造 熟成	稀少な木製搾機でエキス分をゆっくり抽出。野生酵母でアルコール発酵。 ステンレスタンクと木樽に分けて熟成。
ALC %	14.0%



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。