

「酸」が中心をなす 凛々しい引き締め感

ルイ・ピエール・エ・フィス ピノ・ノワール
Louis Pierre & Fils Pinot Noir

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ピノ・ノワール



落ち着いたイメージの淡い赤色。香りの第一印象は「優しい」。ぶどう皮のイメージはとても淡く、柔らかく抽出されたように思える。腐葉土や枯れ葉のような乾いた冬のイメージがフワッと趣深く空気を満たす。

味わい。果実味はとても静かで、イチゴなど赤果実の、甘みやウェット感のない、どちらかと言えば乾いた爽やかな部分だけが取り上げられた感じ。味わいのメインは酸味。存在感と芯のある酸が味わいの中心をなし凛々しいイメージをつくる。最後にはゆっくりと、ぶどうが本来持つ甘い表情が相まって、甘酸っぱい余韻を残す。

造り手ドメーヌ・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・ボー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。その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 ピノ・ノワール Louis Pierre & Fils Pinot Noir
クラス	Vin de France
生産者	ドメーヌ・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ーヌ。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	100%ピノ・ノワール
タイプ	赤
畑	粘土白亜質土壌 ラングドック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、ステンレスタンクにて一年熟成
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。