

愛らしく淡いオレンジに仕上がった ロワール ピノ・グリ

ルイイ・グリ ドメーヌ・ド・ラ・パジュリイ

Reuilly Gris Domaine de la Pagerie

サンセール近く 古典派のスタイルを貫く造り手パジュリイ



曇った淡いオレンジ色はとても優しく可愛いイメージ。香りの主張も控えめで、瑞々しく張りのあるぶどう皮に、少しのロースト香がフワッとスパイスを利かせる。

口に含めば、瓜系の甘みに似たジュースが円く柔らかく染み込んでくる。でも、円いと思うのはほんの一瞬。すぐに酸とミネラルが、その円い果実味と走り出しをほぼ同じくしてキュッと体つきをスタイリッシュにまとめていく。その引き締めがあるからこそ、逆に果実味はふくよかさを増し、「甘い旨み」の美しい輪郭が浮き彫りにされる。最後には、酸の波長がゆっくりゆっくり細くなって、蜜の残り香と一緒に余韻をつくる。

このルイイ・グリ「グリ (仏 Gris 英 Gray)」は「灰色」の意味。畑で熟したピノ・グリはそのぶどうの皮を、灰とピンクが相まった独特の美しい色合いに染める。その皮の色素がワインへ移り、この愛らしい色合いは生まれる。

Technical Sheet

ワイン名	ルイイ グリ Reuilly Gris
クラス	AOC Reuilly ルイイ
生産者	ドメーヌ・ド・ラ・パジュリイ Domaine de la Pagerie ロワール奥地、ピュイイ・フュメ、サンセールなど白ワインの銘醸地が並ぶエリアで白（ソーヴィニヨン・ブラン）、赤（ピノ・ノワール）、ロゼ（ピノ・グリ）を古典的なスタイルで生産、10haを所有。
産地	フランス ロワール地方 サントル・ニヴェルネ地区 ヴィエルゾン中心部から南へ 20km
セパージュ	100%ピノ・グリ
タイプ	ロゼ
畑	石灰砂利質 減農薬栽培（リュットレゾネ） 手摘み収穫
醸造 熟成	ステンレスタンク熟成
ALC %	13.5%



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。