



Audrey PILORET

オードレイ・ピロルジェ

"C" COT 2020

“セー” コー

Vin de France

Côt 2020 - Vin de France

格付: VIN DE FRANCE / ROUGE

年産数: 300 本(2020 年産) / 度数: 13%(2020 年産)

品種: Côt 100%

リュ・ティ名: Faverolles

栽培面積: ネゴシアン(無農薬栽培ブドウ使用)

畑向き: 東向き

土壌: 石灰質

畑標高: 150 m

平均樹齢(2023 年時): 30 年

剪定法: キュイヨ式

密植度: 4500 本/ha

平均収量: 40 hl/ha

収穫: 手摘収穫

農法: Bio

【醸造】

除梗: 50%

発酵タンク: 小樽 (Barrique)

低温浸漬: 無

マロ発酵: 有

発酵期間: 6 ヶ月

酵母: 自生酵母

新樽比: 無

熟成期間: 2 年

SO2 添加: 無

フィルター: 無

コラージュ(清澄): 無

熟成可能年数: 20 年

特徴: パワフル

相性料理: ラムチョップ、シビエ(イノシシ)

新井順子氏評: MONTRICHARD のミカエル・ルージュの畑。半分エグラッペ(除梗)10 日間漬込み、それをプレス。そのワインを購入し、オードレイの醸造所に運び、樽で熟成。1 年間熟成してボトル詰め。タンニンの強い品種ですが、とても柔らかく若干ガスも感じます。少しボワゼ気味。



13.5 vol. Vin de France / vin avec non filtré / non sulfité / 75 cl
Mis en bouteille par 3.05 V.P. 4400 Bourne
Audrey Pilorget / 06 50 16 50 11 / audreypilorget@montrichard.com
L.C. 2020 / contains sulfites / Product of France