



Vivien Pelletier
ヴィヴィアン・ペルティエ
LA LEGERIE (2021)
Pineau d'aunis
Vin de France
ラ・リジュリー/ピノー・ドニス



Pays de la Loire

度数:12.5%

今回出荷の VT:2021 年産ですがヴィンテージは無記載(年代識別 Lot No.無)

格付:VIN DE FRANCE

品種:PINEAU D'AUNIS

畑向き:南向き

土壌:粘土・砂質・石灰質

畑標高:115m

平均樹齢(2023 年時):65 年

剪定法:ギュイヨ・サンプル

密植度:5500 本/ha

平均収量:25hl/ha

収穫:手摘収穫

醸造:マセラシオン・クラシック

除梗:100%

マロ発酵:有

発酵期間:30 日間

発酵温度:20° C

酵母:自生酵母

熟成タンク:ブルゴ・ニュ樽

新樽熟成:無

熟成期間:16-18 ヶ月

フィルター:無

SO2 添加:添加無

SO2 total:< 10 mg/L(天然含有の為)

コラージュ(清澄):無

ワイン栓:ツイントップコルク(twin top:集積コルクの本体と両端の天然コルクのディスクで構成)

熟成可能年数:10 年

特徴 :スパイスでスモキーな香り。フルボティの味わいで、レザーやブラックペッパーのアロマ。その他の特記事項:完熟したブドウから造られるワインで、その真価を発揮するために最大限の敬意を払って醸造。

相性料理:ブラッドソーゼシ(ブ・ダンワール)/仔羊肩肉のコンフィ/仔羊のタジン/鴨胸肉

新井順子氏評: 収穫後 100%エグラッペ、タンクで 1 ヶ月マセラシオン。少しだけエグラッペしていない葡萄を上に乗せました。プレス後樽で 16 ヶ月熟成させ、2023 年 4 月に瓶詰め予定。これも 2020 年のような印象でブルゴ・ニール・ジュのようです。日本入荷 180 本。

