



Vivien Pelletier

ヴィヴィアン・ペルティエ

LES BOURNAIS (2021)

Rouge d'assemblage

Vin de France

レ・ブルネ/ルージュ・ダッサンブラージュ

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:CABERNET FRANC, GROLLEAU

畑向き:西向き

土壌:粘土・砂質・石灰質

畑標高:130m

平均樹齢(2023 年時):50 年

剪定法:シャントリエ(chandelier)

密植度:6600 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・ニュー樽

新樽熟成:無

熟成期間:16-18 ヲ月

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:8 年

特徴 :カシスの香りがする、複雑で豊かなワイン。口当たりが長い。

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:牛リブロースのグリルイパシンのロースト/鹿肉のチョップ/豚肉のロールケーキ

新井順子氏評: ピノニスと全く同じ方法、カベルネのような硬いタンニンはなく、柔らかくエレガント、正統派ナチュラルワインです。228L 1 樽 生産。このワインの 2022 年は春霜にやられ存在しません。2023 年は造る予定。日本入荷 180 本。

