

ブランド名（和） ヴィニウス ヴィンヤーズ
ブランド名（英） Vinus Vineyards
商品名（和） ヴィニウス リザーヴ ピノ・ノワール
商品名（英） Vinus Reserve Pinot Noir
格付 I.G.P. ペイ・ドック

	生産国	フランス	商品コード	63959
	生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	4560258420365
	生産者名	ジャン=クロード・マス エステーツ&ブランズ	アルコール度数	13.5 % vol
	生産者名（英）	Jean Claude Mas Estates and Brands	適温	14 °C ~ 16 °C
	生産年	2021年	栓の仕様	コルク
	色	赤	樽熟成	樽熟成（有）
	味	辛口	品目	果実酒(ワイン)
	ボディ	ミディアム～フルボディ	希望小売価格(外税)	1,600円
	容量	750ml		
	ぶどう品種	ピノ・ノワール100 %		

樹齢の古い適種優良畑産の選りすぐりの葡萄を使用。オーク樽にて5ヶ月熟成。イチゴやチェリーの香りに柔らかなヴァニラのニュアンスが感じられる。熟したタンニンと心地よい酸が織り成す味わいは深く、余韻もたっぷり。

色・香・味わい

▶色合いについて

明るいガーネット色。

▶香りについて

エレガントなイチゴやチェリーの香り、柔らかなヴァニラのニュアンス。

▶味わいについて

熟したタンニンと心地よい酸が織成す深みのある味わい。

受賞歴

栽培方法・製法

▶栽培方法について

土壌は粘土と石灰岩を主体とした土壌。砂利もみられる。樹齢は13年。収量は55hl/ha。

▶製法について

除梗後、10℃で3日間低温浸漬を行い、アロマと色素を引き出す。ステンレスタンクで25℃で5日間かけてアルコール発酵後、フリーランと一番搾りキュヴェのみをワインとして使用。マロラクティック発酵後、オーク樽にて5ヶ月熟成。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	31 × 36 × 27
ケース重量(kg)	19.2	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 8.5 × 8.5
単品重量(kg)	1.6		

このワインに合う料理は？

ミラノ風カツレツ、鶏肉のワイン煮込み、鴨のロースト