

ブランド名（和）
ブランド名（英）
商品名（和）
商品名（英）
格付

フェランディエール　ワイナリー&エステート
Ferrandiere Winery and Estate
フェランディエール　リザーヴ　ピノ・ノワール
Ferrandiere Reserve Pinot Noir
I.G.P.　ペイ・ドック

定番



生産国	フランス	商品コード	63984
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3760040428901
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°13.5 % vol
生産者名（英）	Jean Claude Mas Estates and Brands	適温	16 °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)	1,550円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール100 %		

イチゴやサクランボの果実味に、赤い花。シナモンなどスパイスの香り。下土やココアのニュアンスも感じられる。力強いアタック。熟したイチゴの果実味に、全体を引き締める酸。丸みのあるタンニン。余韻が長く続く。

色・香・味わい

- ▶色合いについて
- やや淡いルビーレッド。フチは落ち着いたピンク。
- ▶香りにについて
- イチゴやサクランボの果実味に、赤い花。シナモンなどスパイスの香り。下土やココアのニュアンスも感じられる。
- ▶味わいについて
- 力強いアタック。熟したイチゴの果実味に、全体を引き締める酸。丸みのあるタンニン。余韻が長く続く。

受賞歴

栽培方法・製法

- ▶栽培方法について
- 塩分を含んだ石灰粘土質土壌。標高100m。地中海性気候。植樹密度は4,000本/ha。平均樹齢12年。仕立てはギヨー・サンプル。収穫は夜間に行う。収量は55hl/ha。

- ▶製法について
- 除梗後、10℃を保ちながら3日間スキンコンタクトを行いアロマと色を抽出させる。最高25℃でアルコール発酵。さらに5日間スキンコンタクトの後、圧搾。ファースト・プレスジュースだけをブレンド。マロラクティック発酵後、70%をフレンチオーク樽、残りをアメリカンオーク樽で6ヶ月熟成。

サイズ

入り数	12本	ケースサイズ 高さx幅x奥行(cm)	31 × 36.5 × 28
ケース重量(kg)	17.2	単品サイズ 高さx幅x奥行(cm)	30 × 8.5 × 8.5
単品重量(kg)	1.4		

このワインに合う料理は？

骨付き豚肉の炭火焼き、仔羊のロースト、牛ほほ肉ラグーソースのバスタ