

ブランド名（和） フェランディエール ワイナリー & エステート
ブランド名（英） Ferrandiere Winery and Estate
商品名（和） フェランディエール ピノ・ノワール （クラシック）
商品名（英） Ferrandiere Pinot Noir (Classique)
格付 I.G.P. ペイ・ドック

定番



生産国	フランス	商品コード	63980
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3482920001027
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 % vol
生産者名（英）	Jean Claude Mas Estates and Brands	適温	14 ~ 14
生産年	2021年	栓の仕様	コルク
色	赤	樽熟成	樽熟成（無）
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)	1,300円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール100 %		

フレッシュなサクランボの香り。スパイスやクミンの香りも感じられる。豊富な酸に、若い、ややざらついたタンニン。赤系の果実味。ミネラル感のある余韻に続く。

色・香・味わい

▶色合いについて

紫がかった真紅色。

▶香りについて

フレッシュなサクランボの香り。スパイスやクミンの香りも感じられる。

▶味わいについて

豊富な酸に、若い、ややざらついたタンニン。赤系の果実味。ミネラル感のある余韻に続く。

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。収穫は他の品種よりも早い18月の夜間に行う。収量は58hl/ha。

▶製法について

アルコール発酵前にコールド・マセラシオンを3日間行う。発酵の際は細かく温度管理を行い、繊細なアロマを壊すことなく引き出せるように注意を払う。5～6日間の発酵後、ピジャージュとルモンタージュを行い、果帽の下で数日間寝かせる。滓引き後、タンクで6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 × 34 × 26
ケース重量(kg)	14.8	単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 8 × 8
単品重量(kg)	1.2		

受賞歴

このワインに合う料理は？

鴨のコンフィ、仔羊のロースト、ハード、セミハードタイプのチーズ