ブランド名（和）　ドメーヌ・ストフラー
ブランド名（英）　Domaine Stoeffler
商品名（和）　ドメーヌ・ストフラー　ピノ・ノワール　トラディション
商品名（英）　Domaine Stoeffler Pinot Noir Tradition
格付　A.O.C. アルザス

定番　オーガニック

| | | | |
|---|---|---|---|
| 生産国 | フランス | 商品コード | 66235 |
| 生産地域 | アルザス | JANコード | |
| 生産者名 | ドメーヌ・ストフラー | アルコール度数 | 12.5 % vol |
| 生産者名（英） | Domaine Stoeffler | 適温 | 14 ℃ ～ 16 ℃ |
| 生産年 | 2022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 | ミディアムボディ | 希望小売価格(外税) | 3,500円 |
| 容量 | 750ml | | |
| ぶどう品種 | ピノ・ノワール100 % | | |

オークの大樽で発酵し、シュール・リー製法で仕上げる。アメリカンチェリーや熟したラズベリーの香り。驚くほど重厚で調和の取れた構造のある味わい。口の中で果実味が豊かに広がる。

## 色・香・味わい

### ▸色合いについて
紫色がかった、淡い色調のルビーレッド。

### ▸香りについて
アメリカンチェリーやブラックベリーなどの黒い果実や、よく熟したラズベリーやイチゴなど赤い果実の香り。ほのかにヴァニラや甘草、メンソールの香りも感じられる。

### ▸味わいについて
驚くほど重厚で調和の取れた構造のある味わい。口の中でも、赤い果実や黒い果実などの豊かな果実味や甘いスパイスを思わせる香りが広がり、複雑さを増す。タンニンはシルキーでラストに美しいミネラルが感じられる。

## 栽培方法・製法

### ▸栽培方法について
オーガニック農法。きれいな小粒の葡萄。収量は55hl/ha。

### ▸製法について
エコサート公式認定の有機栽培葡萄を100%使用。葡萄は全て除梗し、7日間発酵。オークの大樽でシュール・リー製法。

## サイズ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 入り数 | 12本 | ケースサイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm) | 27.5 × 37.5 × 30.5 |
| ケース重量(kg) | 15.4 | 単品サイズ 高さｘ幅ｘ奥行(cm) | 33.5 × 7 × 7 |
| 単品重量(kg) | 1.2 | | |

## 受賞歴

## このワインに合う料理は？

地鶏むね肉のロースト、カツオのたたき、ブリの照り焼き、鰻の蒲焼き

ワインで生活を楽しくする
株式会社スマイル　酒類事業部　〒135-0052 東京都江東区潮見2ー8ー10 潮見SIFビル
TEL 03-6731-2400　FAX 03-6731-2271　URL：http://www.smilecorp.co.jp/
Copyrights c Smile Corp All Rights Reserved