

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 オーガニック ピノ・ノワール
商品名（英） Vinus Organic Pinot Noir
格付 I.G.P. ペイ・ドック

定番 **オーガニック**



生産国	フランス	商品コード	64195
生産地域	ラングドック・ルーション	JANコード	3760040432441
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	16 ~ 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)	1,357円
容量	750ml		
ぶどう品種	ピノ・ノワール100 %		

オーク樽で3ヶ月熟成。アメリカンチェリーを中心にチャームングな香りが楽しめる。こなれたタンニンでしっとりとした舌触りがある。細かく心地よい酸がじわじわと口の中に広がり、きれいな余韻へ続いて行く。

色・香・味わい

栽培方法・製法

▶色合いについて

輝きのある明るいルビーレッド。

▶栽培方法について

砂利混じりの石灰粘土質土壌。標高100～120m。地中海性気候。植樹密度は4,400本/ha。平均樹齢17年。仕立てはギョー・ドゥーブル。収穫は夜間に行う。収量は55hl/ha。

▶製法について

除梗後、10 でスキンコンタクトを3日間行い、アロマと色を抽出する。24 で発酵した後15日間スキン・コンタクトをし、圧搾。ファースト・プレスジュースのみを使用する。樽に移し、マロラクティック発酵。その後オーク樽で3ヶ月熟成。

▶香りについて

アメリカンチェリーを中心に、ほんのりとスミレ、リコリス、ココア。サワークリームの甘酸っぱい香りも感じられる。チャームングな香りが楽しめる。

サイズ

▶味わいについて

優しいアタック。こなれたタンニンでしっとりとした舌触りがある。細かく心地よい酸がじわじわと口の中に広がり、きれいな余韻へ続いて行く。

入り数	12本
ケース重量(kg)	16.2
単品重量(kg)	1.2

ケースサイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30.5 × 34 × 25.5
単品サイズ 高さ×幅×奥行(cm)	30 × 8 × 8

受賞歴

このワインに合う料理は？

仔羊のロースト、白カビタイプのチーズ(カマンベールなど)、ブラックチェリーのタルト、チーズケーキ