

ペルレス ローセス

ピノ・ノワール



テクニカルインフォメーション

ブドウ品種

ピノ・ノワール 100%

醸造方法

このピノ・ノワールは8月初旬に収穫され、マセラシオンを最小限に抑えるために収穫したブドウは小さい箱で運ばれます。ワイナリーで優しく圧搾されたマストはステンレスタンクで低温アルコール発酵を行います。発酵後、ティラージュを行い伝統的製法によって瓶内二次発酵が行われます。最低2年間、ワインは静かに瓶の中で熟成されます。

味覚

視覚

色合いは「オニオンスキン」を基調とする淡いロゼ。小さい「ピンクパール」のような泡がゆっくりと立ち上りその特徴的な王冠を形成します。

嗅覚

第一香は非常に心地よく、繊細で軽やか、持続性のあるピノ・ノワールの品種の特徴的な香りと熟成によってもたらされるアロマ

味覚

口に含むと軽快、豊潤で滑らか、よく溶け込んだ泡。バランスの良い酸味とエレガントでフルーティーな余韻の長いワイン。

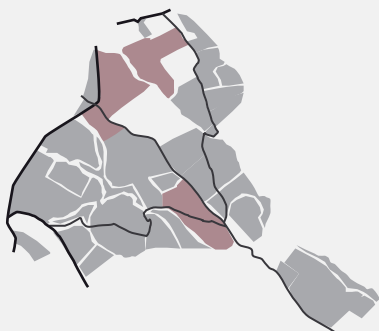
締め括り

豊潤で調和の取れたバランスの良い、後味は素直で非常に余韻の長いワイン

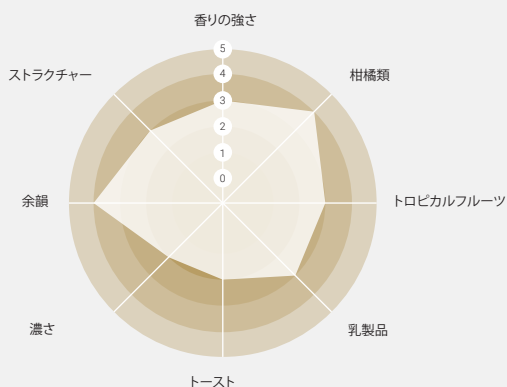
楽しみ方

あらゆる料理に合わせていただけます。ブリュット・ナチュレのエキスパートにふさわしいワイン

地理的位置



■ ピノ・ノワール



テクニカルインフォメーション

アルコール度数	12.5% vol.
糖度	4 g/l
酸度	6.2 g/l
PH	3.3
SO ₂	85 ppm

プレミアム・カヴァ



オディセア



ペルレス ローセス



ペルレス ブランケス



チャレッコ