

Lou Payral (SO2 無添加)《ルー・ペイラル》 IGP ペリゴール

テロワールを研究し、それぞれの土壌とブドウ品種の相性を導き出し、完全オーガニック&土着酵母で造られる、テロワールに忠実な造り手、シャトー・ルー・ペイラル！この地はフォアグラやトリュフなど、グルメ垂涎の食材の宝庫！良質な貴腐ワイン“ソーシニャック”はフォアグラと抜群の相性！オーガニックでビオディナミなSO2無添加ワイン“ルー・ペイラル”は『テロワールの完全なる表現』と位置付けられる注目ワイン！



ティエリー自ら『テロワールの完全なる表現』と位置付ける オーガニック&ビオディナミで造られる SO2 無添加ワイン！

Lou Payral Rouge “Vin Sans Sulfites Ajoutés” IGP Perigord
ルー・ペイラル・ルージュ “サン・シュルフィテ・アジョーテ” 2019年 IGP ペリゴール

参考小売価格 **3,900** 円(税別)

- ◆赤ワイン(辛口)／750ml ◆フランス／南西地方／ペリゴール ◆JAN: 3470160377101
- ◆メルロー100%

メルロー100%。土壌は粘土石灰質土壌。ティエリー自ら『テロワールの完全なる表現』と位置付けるシリーズ。完熟ブドウのみを収穫し、均一な状態を保つためにすぐに土着酵母を入れます。マロラクティック発酵後、フレンチオークで約6ヶ月間熟成させます。とてもバランスの取れたナチュラルな香り。熟した果実とホット・チョコレート、ココア等、旨味が感じられる。まだ若いシルキーなタンニンが余韻に残る。EUオーガニック認証マーク(有機栽培)。デメテル認証マーク(ビオディナミ)。



(株)カーヴ 〒107-0052 東京都港区赤坂 7-5-34 インペリアル赤坂フォーラム 512
TEL 03-6277-7862 FAX 03-3588-6090 Mail info@caav.co.jp