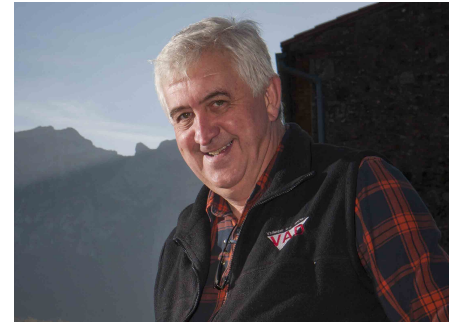


Jean Pla Selection

ルーション地方
ジャン・プラ セレクション

あのジャンプラから日本のワインラヴァーへ渾身のギフト
なんと! Diony最安値ビオワイン
ルーションの太陽浴びたナチュラルながぶ飲みタイプ



【33685】Soleil du Sud ソレイユ・デュ・シュッド15		【33788】Assemblage du sud アッサンブラージュ・デュ・シュッド15										
呼称	I.G.P. Pays d'Oc ペイ・ドック	呼称	Côtes du Roussillon Villages コート・ド・ルーション・ヴィラージュ									
参考小売	¥1,200 JAN:4571455203194	参考小売	¥1,600 JAN:4571455198995									
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・フルボディ									
栽培/認証	ビオロジック/エコセル ユーロリーフ	栽培/認証	ビオロジック/エコセル ユーロリーフ									
テロワール	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>標高・向き</th> <th>面積・収量</th> </tr> <tr> <td>粘土石灰</td> <td>100m・南</td> <td>100ha・50hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土石灰	100m・南	100ha・50hl/ha	<table border="1"> <tr> <th>土壌</th> <th>収量</th> </tr> <tr> <td>シスト 粘土石灰</td> <td>50hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	収量	シスト 粘土石灰	50hl/ha
土壌	標高・向き	面積・収量										
粘土石灰	100m・南	100ha・50hl/ha										
土壌	収量											
シスト 粘土石灰	50hl/ha											
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 50% シラー 50% (手摘み/平均20年)	品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュ 40% シラー 30% カリニャン20% ムールヴェードル10% (手摘み/平均25年)									
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母									
発酵	低温で2日間醸し後、200hlのセメントタンクで1ヶ月発酵 (5日間マロラクティック発酵)	発酵	収穫後、セメントタンク発酵									
熟成	そのまま9ヶ月熟成 / 濾過有・無清澄	熟成	60%はそのまま、残りは木樽で12ヶ月熟成 濾過有・無清澄									
SO ₂	醸し前:25mg/L 熟成前:15mg/L 瓶詰め前:30mg/L トータル:75mg/L	SO ₂	瓶詰め時 トータル:57mg/L									
アルコール度	12.5%	アルコール度	14.5%									
特徴	南仏ルーションの粘土石灰に植わる地ブドウ2品種をアッサンブラージュした弊社バイオワイン最安値アイテムです。低温で醸し2日間、セメントタンクで発酵後、9ヶ月熟成しました。ガーネットの色調から黒スグリやスパイスのアロマを感じます。フレッシュなアタック、綺麗な酸が流れる赤系果実のエキスにミネラルと少しのタンニンが溶け込んだ味わいは皆様に気に入って頂ける飲み易さです。	特徴	南仏ルーションのシスト土壌と粘土石灰土壌に植わる地ブドウ4品種をアッサンブラージュしました。収穫後にセメントタンクで発酵し60%はそのまま熟成、40%は木樽で12ヶ月熟成、清澄はせず軽く濾過し瓶詰めしました。赤紫の外観からすみれや黒すぐりの香りを感ずます。しっかりとしたアルコール感と果実のバランスもよくコストパフォーマンスの高いフルボディに仕上がっています。									

バイオ最安値

