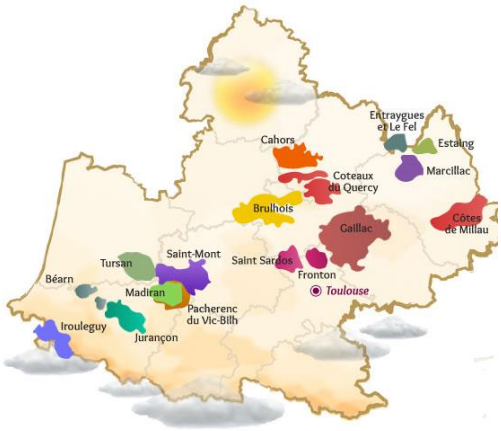
Gaillac

Domaine de Pialentou

ドメーヌ ドゥ　ピアラントゥ

【ワイナリーの歴史】 ガイヤックはフランスでも最古の葡萄畑がある地域の一つ。古代ローマ人が植樹したことが起源と言われている。トールーズの北東ガロンヌ河の支流タルヌ川の両岸にまたがる名醸地。ドメーヌは1800年代の後期にガイヤックのブレンに設立された12ヘクタールを所有する歴史あるドメーヌ。畑はタルヌ川左岸の斜面日照が得られる絶好の場所に位置する。2000年にVinovalie社の傘下になるも、現在もワインメーカーThierry Serrus氏の下、先祖代々の畑を守り昔と変わらぬスタイルでワインを造り続けている。栽培はオーガニック2010年にエコセールの認定を取得。ガイヤックのアペラシオンのメイン品種であるカベルネ・ソーヴィニョン、メルローとともにシラー、フェール・セルヴァドゥー（ブロコール）などの地場品種をブレンドして造られる。



AOP　Gaillac

【品種】 ブロコール、シラー　などブレンド

【テロワール】 タルヌ川左岸斜面。土壌は砂・砂利が多いことから、濃厚で肉厚な赤ワイン用の品種を栽培する。（一方右岸は花崗岩・石灰岩質）

【栽培】グイヨ仕立て。植樹率は1ヘクタールあたり4,000～4,700本。平均収量は39hl/ha。ビオロジック栽培2010年にエコセール認定。

【醸造】 23℃～25℃で15～25日間のマセラシオンを経てステンレスタンクまたはコンクリートタンクにて発酵。

【味わい】 スミレのフローラルなブーケ。インキーであるが舌さわりはシルキー。タンニンは優美ながら素朴で野性味もある。 スパイスを使った鳩のグリルやキノコをあしらった鴨の胸肉、豆と煮込んだ子羊などに合わせて。16℃～18℃でサービス。

輸入元：株式会社ヴァンクロス

150-0012 東京都渋谷区広尾5-23-5 長谷部第1ビル5F TEL:03-6450-3687 FAX:03-6450-3688