

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 Blanc “Vin Sans Sulfites Ajoutés” IGP Perigord
ルー・ペイラル・ブラン “サン・シュルフィテ・アジョーテ” 2020年 IGP ペリゴール

参考小売価格 **3,900** 円(税別)

◆白ワイン(辛口) / 750ml ◆フランス / 南西地方 / ペリゴール ◆JAN: 3470160378122
◆ソーヴィニヨン・グリ 70%、ソーヴィニヨン・ブラン 30%

ソーヴィニヨン・グリ 70%、ソーヴィニヨン・ブラン 30%。土壌はローム砂質石灰岩。『テロワールの完全なる表現』と位置づけ土着の酵母を使用します。発酵は樽で行われ、フレンチオークで約6ヶ月熟成。ゴールデン・イエロー。最初は控えめな香り、熟した果実にプリオッシュや小麦やライム麦のパンの香りも感じられる。口中に含むと黄色い果実、プラムなどの果実味が鮮明に広がり、フレッシュでクリーンな余韻へと導かれます。食前酒はもちろん、魚料理、リゾット、鶏肉などに合わせて。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