

DOMAINE de BRICHOT - Rosé - DOMAINE BRICHOT

フレッシュな赤果実の香いあふれるフレンドリーなワインの代表格

果実味を極力保つために収穫は夜明け間前に行われ、20℃以下の低温で発酵。4ヶ月間のタンク熟成中には窒素を充填し、できるだけ酸素に触れないようにすることでフレッシュ感が保たれています。

ドメーヌ・ド・ブリショール・ロゼ

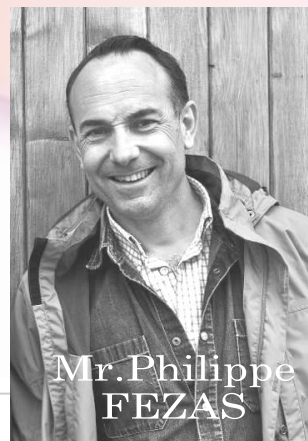
メルロー50%/カベルネ・フラン 50%

IGP Cotes de Gascogne



ガスコーニュ地方はボルドーの南に位置し、ピレネー山脈と大西洋、双方からの冷涼な風がぶどうの酸度を保たせています。畑はコート・デュクススの区画の北側の丘、標高170mに位置します。14haある面積のうち、2/3が石灰質土壌で、1/3が粘土石灰質土壌。

1893年から代々続く家族経営のドメーヌ
世界トップの樽メーカー[スギャン・モロー社]で培った
最上級のセンスと技術の醸造家フィリップ・フェザス氏



ドメール・シルレの現当主フィリップ・フェザス氏

醸造学を学び、国家醸造資格を取得したのち、樽の一流メーカースギャン・モローで醸造家及びマーケティングマネジャーとしての経歴を持つ人物。その間、数々のボルドーのグランクリュシャトーを顧客に持ち、ワインを樽がワインにもたらす影響を研究。各シャトーと醸造に関する密なる情報交換を経て得た長年の経験を経て磨かれたセンスと技術は素晴らしく、これからも目が離せない造り手です。




スギャン・モロー<Seguin Moreau>は、
1年で9万個もの樽を生産する、世界トップ樽メーカー
メドックの5大シャトーをはじめ世界の35カ国4500もの顧客がいます。

この商品はスクリーキャップです

JAN: 3439902201005 12.0%alc

ポルフィディオ正規販売店

 KOTO CORPORATION

(株)コートコーポレーション

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町 3-12

TEL:0798-71-0030 FAX:0798-71-0033

担当: