

ジェラール ベルトラン クロスシリーズ

レゼルヴ スペシャル シリーズ

シャルドネ

アペラシオン: IGPペイドック
ブドウ品種: シャルドネ

ワインのいきいきとした味を保つため、夜間に収穫を行い、低温を保ちながら醸造。マロラクティック発酵は行いません。フレッシュな黒スグリ、洋梨、マンゴーの香りにアーモンドとヘーゼルナッツのアロマ、アカシアやユリの花の芳香にグレープフルーツやオレンジの花などの柑橘系のヒントを備えています。



ヴィオニエ

アペラシオン: IGPペイドック
ブドウ品種: ヴィオニエ

凝縮したアロマのワインを造るために収量を制限し、完熟した状態で収穫。ワインのフレッシュな味を保つため、低温を保ちながら醸造。マロラクティック発酵は行いません。スイカズラ、熟した洋ナシ、ピーチ、オレンジの花、柑橘系の果物のノートが現れています。



シラー ロゼ

アペラシオン: IGPペイドック
ブドウ品種: シラー

完全に熟したタイミングで手摘みで収穫を行った後、10日～15日間の伝統的な方法での醸しが行われます。赤い果実、黒スグリと赤スグリのアロマ、ロゼの花のようなヒントにシラス、グレープフルーツの香りが加わります。

シラー

アペラシオン: IGPペイドック
ブドウ品種: シラー

アロマと繊細なタンニン抽出するため、最低でも15日間醸しを行います。約8ヶ月寝かせてから一部は樽で熟成させ、さらに数ヶ月瓶熟を行います。丸みのあるエレガントな味わいで、黒スグリや赤スグリのフレーバーに加えスパイシーなニュアンスを備えます。



カベルネ ソーヴィニオン

アペラシオン: IGPペイドック
ブドウ品種: カベルネ ソーヴィニオン

手摘みで収穫。10日～15日間の醸し、マロラクティック発酵の後、ワインの一部は樽に移されボトリングの前に10ヶ月間熟成されます。黒スグリ、ブルーベリー、プラムなどの黒い果実の香りに加え、コショウやユーカリ、ミントの香りを備えます。



プリマ ナチュラル

シャルドネ

アペラシオン: IGPペイドック
ブドウ品種: シャルドネ

プリマナチュラルは、亜硫酸塩無添加で造るオーガニックワインのシリーズです。健全で熟したブドウから、果実とテロワールの本来の味を表現したワインを生み出しています。いきいきとしてエレガントな味わいで、白い花や柑橘類の香りを備えています。



シラー

アペラシオン: IGPペイドック
ブドウ品種: シラー

プリマナチュラルは、亜硫酸塩無添加で造るオーガニックワインのシリーズです。シラーならではのペッパーのニュアンスとブルーベリーや赤系果実の味わいが豊富な果実味に支えられた、凝縮した味わいです。

