



LA ROSE DU PIN

ラ・ローズ・デュ・パン
ボルドー(白)

1977年、初めてBIB（バッグインボックス）にワインを詰めてドイツに売り出そうとした私たちは、ボルドーのワイン業界全体に嘲笑されたものです。今日、BIBは大変な人気を博しており、当社はその長い経験から、このタイプのパッケージングに関して絶大な自信をもっています。



BIB の利点

保管性に優れている：BIB 容器はその設計コンセプトにより、中身の物質を光が遮断された真空状態に保つ。従ってワインの場合も、開封後数か月間にわたって品質が保たれる。

経済的：BIB は瓶ボトルより安く、販売価格を抑えらえる。ワインの品質は全く変わらない。

便利：輸送や持ち運びが簡単、瓶よりも強度があり、省スペース収納が可能。

環境にやさしい：輸送コスト削減が可能。同量のワイン生産で比較すると、BIB は瓶よりも廃棄物量が少ない。又、全てがリサイクル可。

ぶどう畑

地域：フランス、ボルドー、
アントル・ドゥー・メール

土壌：粘土・泥土

品種：

ソーヴィニヨン、セミヨン

栽培方法：

減農薬栽培、ギュイヨ剪定、
草生栽培、除葉、
果房の間引き

栽培責任者：

フィリップ・デュクール

醸造

収穫：涼しい朝のうちに機械にて

マセラシオン：ぶどうの成熟状態によつて数時間のマセラシオン・ペリキュレール（果皮浸漬）を実施したあと圧搾

発酵：低温（12℃）にてアルコール発酵を開始。徐々に温度が上昇し、20℃にて発酵終了

熟成：温度制御ステンレスタンクでシュール・リ製法で熟成

年間生産量：BIB40,000箱

ウノローグ：ジェレミー・デュクール

テイasting

色調：輝きのある淡いイエロー

香り：フルーティー、特に柑橘類。
花のニュアンス

味わい：明快なアタック、ふくよかでバランスが良い、柑橘類の皮。
心地よい爽やかさ

フードペアリング：アペリティフとして。魚、魚介類