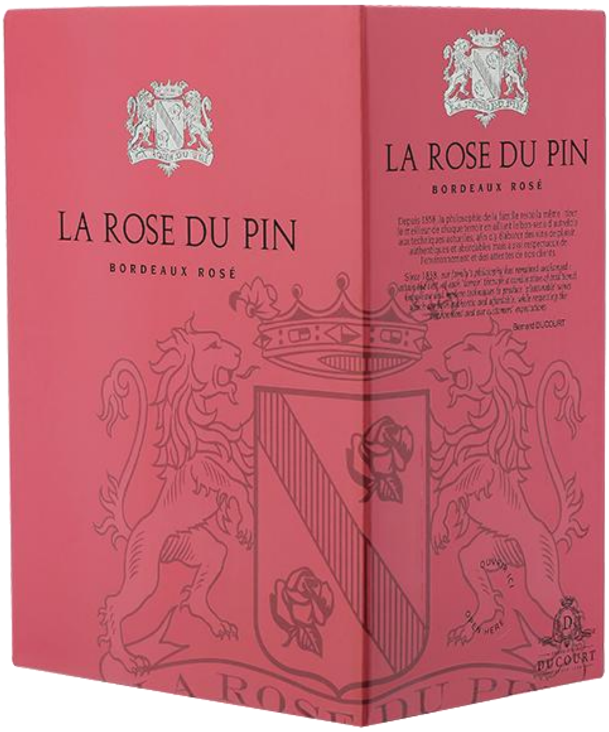
LA ROSE DU PIN

ラ・ローズ・デュ・パン

ボルドー(ロゼ)

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：輸送コストの削減が可能。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： メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン

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：数時間のマセラシオン・ペリキュレール（果皮浸漬）のあと圧搾

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：BIB 10,000 箱

ウノローグ：ジェレミー・デュクール

テイスティング

色調：輝きのあるチェリーピンク

香り：凝縮した果実と、繊細な花の香り

味わい：明快なアタック、ボリューム感、調和のとれた余韻

フードペアリング：
アペリティフとして。シャルキュトリー、魚、ピザ、鶏肉