



# LA ROSE DU PIN

ラ・ローズ・デュ・パン  
ボルドー(赤)

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**：24～48 時間の発酵前低温マセラ  
シオン  
**発酵**：温度制御ステンレスタンク（26℃前後）  
でアルコール発酵、3週間かけて優しくキュヴ  
ェゾン（30℃）、液抜きと圧搾、フリーランワ  
インとプレスワインを分ける；温度制御ステン  
レスタンク（18℃前後）でマロラクティック発  
酵  
**熟成**：ステンレスタンク  
**年間生産量**：BIB 45,000 箱  
**ウノログ**：ジェレミー・デュクール

## テイasting

**色調**：赤紫がかった輝きのある  
赤  
**香り**：熟した果実とスパイシー  
なアロマ  
**味わい**：肉づきが良くふくよか、  
しなやかなタンニン  
**フードペアリング**：  
シャルキュトリー、タパス、赤  
身の肉、白身の肉、チーズ