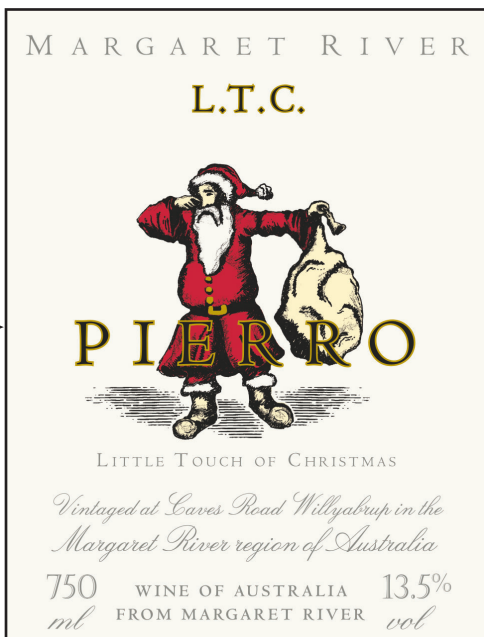




西オーストラリア州
マーガレット・リヴァーの
家族経営プレミアムワイナリー

ピエロ Pierro

クリスマスラベル 限定 発売



#10935

ピエロ

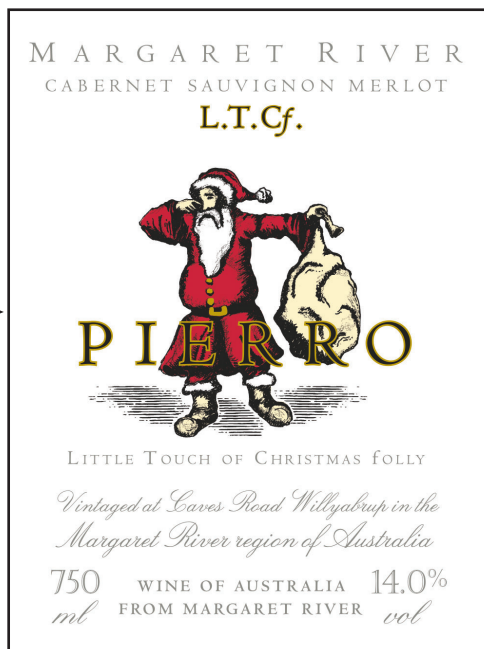
セミヨン・ソーヴィニヨン・ブラン L.T.C. クリスマスラベル S'18
Pierro Semillon Sauvignon Blanc L.T.C. Xmas Label

希望小売価格 (税別) ¥ 4,000

11月中旬納品 (予定)

ライム、レモン、ワイルドフラワーの香りが鮮やかに立ち、純粋な果実が滑らかに広がる。緻密なストラクチャーがあり、自然な酸を伴うフィニッシュ。ピエロはマーガレット・リヴァーで最初にセミヨン・ソーヴィニヨン・ブラン・ブレンドを手がけた第一人者で、少量のシャルドネをブレンドし、適度な重量感と複雑さを補っている。

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 53%/ セミヨン 39%/ シャルドネ 8%



#11449

ピエロ

カベルネ・ソーヴィニヨン・メルロ L.T.Cf. クリスマスラベル S'16
Pierro Cabernet Sauvignon Merlot L.T.Cf. Xmas Label

希望小売価格 (税別) ¥ 4,000

11月中旬納品 (予定)

日当たりのいい北向きの畑で育ったボルドー品種 5 種類を別々に醸造してブレンド。赤いベリーの果実にカベルネ・フランのアロマティックな風味が広がる。手摘みのブドウをフレンチオーク樽で 12 ヶ月熟成。タンニンは滑らかに溶けこみ、ボルドーとはまた異なる親しみやすいエレガンスが楽しめる。

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 48%/ メルロ 38%/
カベルネ・フラン 8%/ マルベック 5%/ プティヴェルド 1%



ピエロ Pierro 設立：1979年 自社畑：7.85ha 醸造家：マイケル・ペターキン

ピエロは、マーガレット・リヴァーで最初にセミヨンとソーヴィニヨン・ブランのブレンドワインを手がけた家族経営のプレミアムワイナリーです。樽熟成の重く力強いセミヨンが広く造られていたオーストラリアで、ピエロはいち早く、セミヨンとソーヴィニヨン・ブランをともにステンレスタンクで仕込み、果実本来のアロマと風味を強調した、フレッシュで爽やかなスタイルを取り入れたことで知られます。またシャルドネは、毎ヴィンテージ高い評価を得、オーストラリア最高峰のシャルドネの造り手としての地位を確立しています。

(2020年10月)