

品名	PICPOUL DE PINET LES MOUGINELS AOC PICPOUL DE PINET		
	ムギネル ピックプール・ド・ピネ AC ラングドック・ピックプール・ド・ピネ		
生産者	CAVES LANGUEDOC ROUSSILLON		
	カーヴ・ラングドック・ルーシオン		
生産地	ラングドック	生産者元詰	ネゴシアン
ヴィンテージ		コルク	人エコルク スクリュー
メダル/オーガニック			
品種	ピックプール・ド・ピネ		コード: 06152968
生産者情報			
<p>ラングドックのリヨン湾のトー湖にほど近い山々の麓に7つの地域をまたいで約2000ヘクタール広がるぶどう畑。ムギネルのピックプール・ド・ピネは主にエロー地区で栽培されたぶどうをモンタニャックで醸造しています。モンタニャックの醸造所は1937年に設立されたこの地区の中心的醸造所。ピックプール・ド・ピネは、古くからラングドックで造られてきた土着品種で、トー湖で養殖されている牡蠣に合う爽やかな酸味とミネラルが特徴です。その昔、甘く実ったぶどうをトー湖周辺に生息する鳥たちが嬉しそうについばむ姿からピックプール(鳥たちのピクニック)の名が付けられたと伝えられています。ピックプール・ド・ピネのぶどう畑は石灰粘土質に泥灰土が混ざった小石交じりの土壌。典型的な地中海性気候の地です。収穫は夜間。压榨・発酵を開始する前に果皮と一緒に漬けこむスキンコンタクトを低温で行うことで果実のアロマや複雑味が引き出されています。</p>			
土壌	小石交じりの石灰粘土質		
醸造			
熟成			
樽	ステンレス樽		
参考小売価格	1800円	<b>テイastingコメント</b>  ほのかにグリーンを帯びたペール・イエロー。白い花や白桃、トロピカルフルーツを思わせる複雑なアロマ。柑橘系の爽やかな香りとスッキリとした酸。ハーバルでミネラリーな味わい。牡蠣やシーフードにぴったりの辛口の白です。	
タイプ	白 辛口		
アルコール度数	12.5%		
サービス温度	6-8°C		
料理	牡蠣、シーフードやパスタと。		
JANコード(ボトル)			
JANコード(外箱)			
規格・入数	750ml × 6本		
ボトルサイズ (mm)(高さ×直径)			
ボトル重量(kg)			
ケースサイズ (mm)(高さ×幅×奥行)			
ケース重量(kg)			