

ピエリック・ハランの家系には巨大な城があるわけでも、祖父たちから巨大なブドウ畑を受け継いだわけでもない。しかし、彼の家族には5世代にわたってワイン商や醸造家があり、その全員が最高のワインだけを造ろうとする同じ意欲を持っていた。ピエリックの父親は、有名なシャンパーニュ・メゾンGHMummの醸造責任者を務めていました。ピエリック自身は“単なる”ワインメーカーではなく、多くのワイナリーのコンサルタントを務め、セラーからボトル、そして愛好家のグラスに届くまでのワインの道のりを包括的に管理しています。2007年に初めて自身のワインを造り、現在はレ・セリエ・ジャン・ダリベールのセラーと密接に連携しています。



ピエリックは自分のワインを生産するだけでなく、農場で他のワインの生産も手伝っています。ピエリックの哲学によれば、ワインはその時その時を表すものであり、決して昨日今日のものではない。ピエリック・ハランのセラーは南フランスのペルピニャン、温暖なラングドック・ルーシヨンのワイン産地にあります。

Le Grand Balthazar GSM² ル・グラン・バルタザール

力強さとエレガンスを併せ持つ、バランスの取れたストラクチャー

グルナツシュ、シラー、ムールヴェードルのブレンドにメルローを少々加えたこのワインは、オーク樽で1年間熟成させています。ムールヴェードルの肉付きの良さが光り、驚くほど熟した鮮やかな黒い果実のキャラクターを支えています。

ワインの香りは複雑で、ダーク・ベリー、スパイス、ハーブのニュアンスが感じられます。口に含むと、コショウ、甘草、ほのかなスパイスのニュアンスに引き立てられたダークフルーツの豊かさが感じられ、余韻は長さが特徴です。

オークのスモーキーさと、南仏ならではの素朴さと凝縮感がある完璧なワインです



500Lのオープンバレルで、手作業でパンチングダウンし、(きれいな)足でプレスする。フランス産300Lの1年樽で14ヶ月熟成。年間1600~2000本の限定生産。

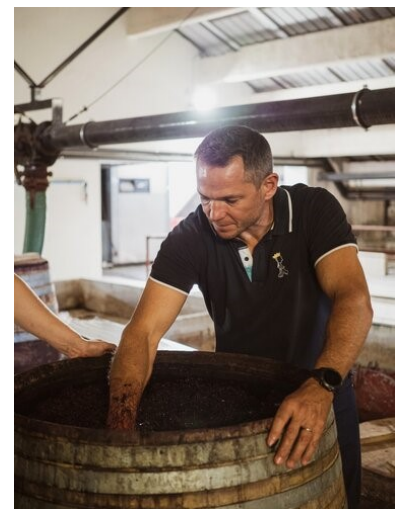
葡萄品種: グルナツシュ25% シラー25%
メルロ25% ムールヴェードル25%

生産年: 2020

アルコール度数: 14.5%Vol

規格: IGP ペイドック

生産者: ピエリック・ハラン・ワイン



輸入元: 株式会社ピージェイコーポレーション

福岡県北九州市小倉北区熊本3-5-13 info@pj-corp.com

~ お酒は20歳になってから 20歳未満の者の飲酒は法律で厳しく禁じられています ~