

Clos Messemé 2023

クロ・メスメ 2023



品種: カベルネ・フラン

タイプ: 赤

樹齢: 25年

アルコール度数: 13%

土壌: 白いチョークが含まれた、砂と粘土を含んだシルト質

栽培/認証: ビオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 15mg/L添加

発酵/熟成: 手作業で丁寧に除梗。ファイバータンクにて12日間のマセラシオン。発酵後、バリック樽で1年間の熟成。さらにファイバータンクで5ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

AOCソミュール・ル・ピュイ・ノートルダム。メスメ村にある、壁に囲まれた区画名。

🍷 テイastingコメント 🍷

熟したカシスのような深みのある果実味に、スマレのようなフローラルなアロマや、カカオニブのようなビターな樽のニュアンスが重なります。タンニンはきめ細かく、とてもシルキーな舌触り。瑞々しく、長い余韻が続く、力強さとエレガントさを併せ持つ味わい。