Yann Bertrands

ヤン・ベルトラン / ボジョレー地方・フルーリー

MORGON Dynamite 2023

モルゴン・ディナミット 2023



品種: ガメイ100%
タイプ: 赤
樹齢: 60年
アルコール度数: 12%
土壌: 砂質の花崗岩
栽培: ビオディナミ栽培
収穫: 手摘み
酵母: 自然酵母
SO2: 無添加
発酵/熟成: 全房のままの葡萄を、コンクリートタンクにて15日間のマセラシオン・カルボニック。発酵後、木樽にて8か月間の熟成。

ストーリー

フルーリーと地続きの畑ですが、フルーリーより力強く、骨格がしっかりしていることから、ダイナマイト(ディナミット)と名付けられました。

テイスティングコメント

食べ頃のカシスやブラックチェリーなどの明るい果実味がグラスから溢れます。さらに、い草や、カラメルソースのような樽のニュアンスがあり、とても複雑な香り。ダージリンのような繊細なタンニンが骨格を与え、余韻も長く、奥行きのある上品な味わい。