

Oh ! 2023

オー！ 2023



品種：ガメイ100%

タイプ：赤

樹齢：42年～82年

アルコール度数：12.5%

土壌：粘土質、表面は砂状の花崗岩

栽培：ビオディナミ栽培

収穫：手摘み

酵母：自然酵母

SO2：5mg/L 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10日間マセラシオン・カルボニック。発酵後、7か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ジュール・ショベ氏の片腕的な存在であり、ヤンの親友でもあるジャック・ネオポール氏が初めて醸造したサンスフルのワインが「ピュール・オリジン」というキュヴェ名であったことから、頭文字をとって「Oh!」と付けられました。

🍷 テイスティングコメント 🍷

赤い花やもぎたてのフランボワーズなどのフレッシュな赤い果実味。ほんのりと香る、メントールのような清涼感やダージリンのニュアンス、さらに甘草、高麗人参、生姜など薬膳のようなオリエンタルな雰囲気も。口当たりは柔らかく、とちおとめのような、上品な苺の甘みを思わせる心地よい余韻が長く続きます。落ち着いた色味の美しいグラスからは、時間の経過とともに可愛げがありながらも艶っぽいアロマがゆっくりと広がり、明るい果実味の中にもしっとりとした時間が流れるワイン。