

# Cuvee Wa

## Cuvee Wa 2022



品種: サンソー70% ピノ・ノワール30%

タイプ: 赤

樹齢: 15~60年

アルコール度数:

土壌: 粘土石灰質

栽培/認証: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 瓶詰めの前に15mg/L添加

発酵/熟成: ステンレスタンクで発酵、熟成サンソーのみ3~5回ルモンタージュし、ステンレスタンクで6ヶ月の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

『WA』とは日本語の『調和』を示し、サンソーとピノ・ノワールのから生まれるハーモニー、日本とフランスの調和を表しています。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

例年よりも収量が多かったため全体的にアルコール度数が低めスイスイと喉を通る軽やかさが特徴のヴィンテージ。ピノの香りが広がり、黒いサクランボの香りが漂う、とても綺麗な酸味が味わえます。