

Copin comme gamay 2023

コパン・コム・ガメイ 2023



品種: ガメイ100%※メゾン・ブリュレ
レザン・ア・プリュム
プティット・スール3生産者のもの

タイプ: 赤

アルコール度数: 11.5%

土壌: メゾン・ブリュレ…シレックスを含んだ粘土質
レザン・ア・プリュム…花崗岩 プティット・スール…シスト質

栽培: ビオダイナミ栽培

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木樽と一緒に入れ、10日間のマセラシオン。
その後ステンレスタンクで4か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

Jacques FévrierとAdrien de Melloと一緒にキュヴェを造りたいね、と話していたことから生まれたキュヴェ。今年はガメイの畑を選び、それぞれの畑から収穫された400キロのガメイを樽と一緒に入れた。

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかに紫がかったルビーレッド。

艶やかな赤いバラのアロマやフレッシュなレッドチェリーやラズベリー、野苺などの赤い果実味が時間経過とともにグラスに広がります。

硬質なミネラル感、そしてスパイスがしっかりと感じられ、瑞々しい仕上がり。程よい酸が全体を引き締め、さっぱりとした印象に。

軽やかさと透明感、そして色気が溢れる、一体感のあるワイン。