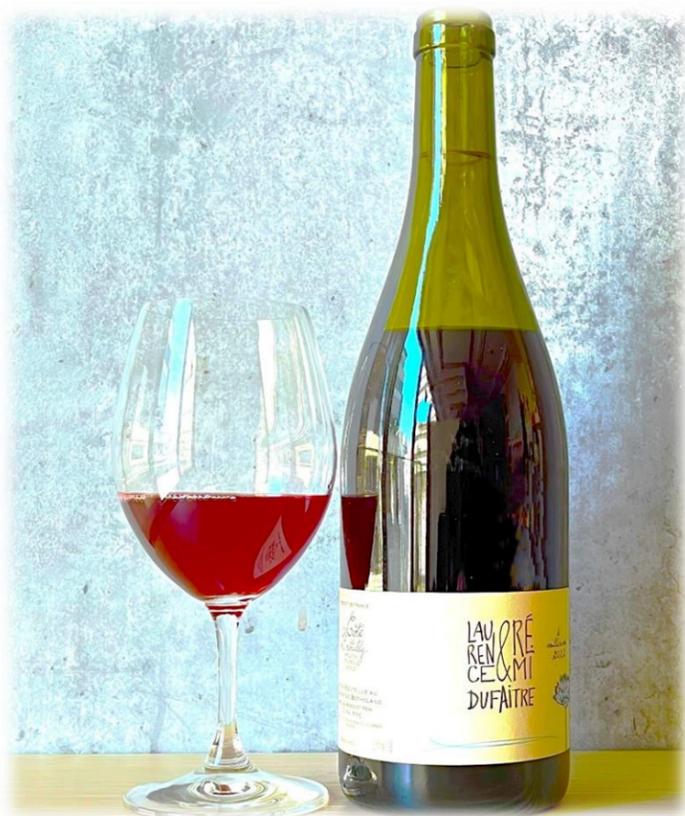


Côte de Brouilly 2022

コート・ド・ブルイイ 2022



- 品種: ガメイ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 40年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: 花崗岩質
- 方向: 南向き
- 栽培/認証: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 瓶詰めの際に10mg/L添加
- 発酵/熟成: コンクリートタンクにて全房のまま20日間のセミ・マセラシオン・カルボニック。その後21日間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

2006年、レミ・デュフェイトルと彼の妻(元)ローランスはブルイイやコートドブルイイ周辺の畑を購入しワイン造りをスタートしました。
醸造したワインをモルゴンのジャン・フォワイヤールやブルイイのジャンクロードラパリュらに試飲してもらおうと、すぐさまレミの溢れる才能を見出します。
彼らはレミに醸造所の立ち上げを提案し、2011年に自身のドメーヌを立ち上げます。

醸造はボジョレーの伝統を継承し、全房を使用したマセラシオンカルボニックで温度コントロール等を行いながら、発行中の葡萄が果汁に接触しないように多くの注意を払いながら行われます。

🍷 テイスティングコメント 🍷

ブルイイよりもさらに淡く、赤みの強いチェリーレッドの色調。
生き生きとしたラズベリーやゼラニウムなどの華やかなアロマ。
色気や艶っぽさが溢れ出ています。塩っ気やミネラル感もあります。とてもしっとりとしたやわらかい質感。
今回のリリースの中では一番淡い色調ですが、しっかりと骨格が感じられます。
ほどよい酸味があり、とても素晴らしい味わいのバランス。
過去最高の仕上がりといっても過言ではありません。