

# Ch Gg M1 2024

## Ch Gg M1 2024



品種: グロロー・グリ90% シュナン・ブラン10%

タイプ: オレンジ

樹齢: 45~50年

アルコール度数: 10%

土壌: シルト質、砂質

栽培/認証: 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使用。グロロー・グリを  
シュナンブランのプレスジュースに浸し、ステ  
ンレスタンクにて10日間の発酵。その後6か  
月間の熟成。

### 🍇ストーリー🍇

キュヴェ名は「シュナンブラン」「グロロー・グリ」「マセラシオン」の頭文字。数字の「1」は瓶詰めのタイ  
ミングを表します。ラベルにある周期表は、ワインに含まれる基本的かつ唯一の物質であるセペ  
ジュを表しています。

### 🍷テイスティングコメント🍷

ザクロやブラッドオレンジ、ピンクグレープフルーツやオレンジピールなどのビターな果実味。黒コショウやクローブなどのスパイスや、ダージリンのニュアンス。塩気やミネラル感に  
も溢れ、烏龍茶の様な緻密ながらしつかりとしたタンニンが在りながらも、飲み心地のよ  
いマセラシオンワイン。