

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」は瓶詰めの日付を表します。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パージュを表しています。

🍷 テイasting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ヴなどのスパイスや、ダージリンのニュアンス。塩気やミネラル感にも溢れ、烏龍茶のような緻密ながらしっ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。