

Chant du Monde 2019

シャン・デュ・モンド 2019



品種: カベルネ・フラン

タイプ: 赤

樹齢: 50年

アルコール度数: 13%

土壌: 主にシレックス質・粘土を含んだシルトが少々

栽培/認証: ビオダイナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 10mg/L添加

発酵/熟成: 手作業で丁寧に除梗後、22日間の発酵。その後4年木樽にて12ヶ月間の熟成後、タンクで6ヶ月間寝かせ、6ヶ月間の瓶内熟成。

🍇 ストーリー 🍇

🍷 テイastingコメント 🍷

カシスやブルーベリーなど凝縮感のある濃厚な果実味に、ビターチョコレートなどのスモーキーなニュアンスがあります。

緻密なタンニンとシナモンのようなスパイスに、きれいな酸が清涼感を与えてくれます。熟成のポテンシャルも感じさせる素晴らしいワイン。