Yann Bertrands

ヤン・ベルトラン / ボジョレー地方・フルーリー

FLEURIE Coup de Foudre 2023

フルーリー・クー・ド・フードル 2023



品種: ガメイ100%
タイプ: 赤
樹齢: 60～70年
アルコール度数: 12.0%
土壌: 砂質の花崗岩
栽培: 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、コンクリートタンクにて20日間のマセラシオン・カルボニック。発酵後、225Lの木樽(80%)と、ドゥミ・ミュイ樽(20%)にて7か月間の熟成。

ストーリー

「Coup de Foudre = 一目惚れ」という意味のワイン。

テイスティングコメント

ラズベリーのコンフィチュールのような甘美なアロマに、スミレのような落ち着いたフローラルなニュアンスが寄り添います。ほのかに香るタイムやローズマリーなどの爽やかなハーブや、キャラメルソースのような柔らかい樽のニュアンス、さらに塩気が心地よさと深みをもたらします。