

Ch Gg Gn 2024

Ch Gg Gn 2024



品種: シュナン・ブラン グロロー・グリ
グロロー・ノワール3分の1ずつ

タイプ: 赤

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: ステンレスタンクにて、シュナン・ブランの
ジュースにグロローを房ごと浸しながら10日
間一緒に発酵(アンフュージョン)。その後、6ヶ
月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

キュヴェ名は葡萄品種の頭文字。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る。

🍷 テイastingコメント 🍷

ピンクグレープフルーツやオレンジピール、カンパリのような爽やかで心地よいビターさのある果実味に、山椒のような緻密なスパイスが香ります。タンニンは溶け込み、滑らかな舌触り。ミネラル感に溢れ、バレンシアオレンジのような明るい柑橘系の余韻が続きます。淡い色合いの通り、軽快な飲み心地ですので、暑い時期には冷やした温度帯で楽しむのもおすすめです。