

LES PREMICES 2022

レ・プレミス 2022



- 品種: ガメイ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 50年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: 砂質
- 方向: 南向き
- 栽培/認証: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 瓶詰めの際に10mg/L添加
- 発酵/熟成: コンクリートタンクにて全房のまま3週間のセミ・マセラシオン・カルボニック。その後6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

レミが一番気に入っているボジョレーヴィラージュの区画から醸造されるキュヴェがこのプレミス。

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかに濁りのある艶やかなルビーレッドの色調。

その色合い通りの艶めかしいバラや、フランボワーズ、レッドチェリーなどの甘美なアロマが広がります。

ダーズリンのようなニュアンス、緻密なタンニンに、プラムのような爽やかな酸、そして旨味ものっており、すべてのバランスが整っている素晴らしくピュアな液体。