

Ploussard 2023

プールサール 2023



- 品種: プールサール
- タイプ: 赤
- 樹齢: 40年
- アルコール度数: 11.5%
- 土壌: 粘土石灰質
- 栽培/認証: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 10mg/L 添加
- 発酵/熟成: 除梗した葡萄をステンレスタンクにて15日間のマセラシオン。発酵後、一年間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

このドメーヌは、アルボワAOCの心臓部にあるピュピラン村の中心部に位置し、4代にわたる長い歴史を持っています。

かのピエール・オヴェルノワの従甥でもある当主ミカエル・克蘭カンが家族と共に35頭の牛の飼育、10haの麦芽や大麦などの栽培とともに5.5haのぶどう栽培を行っています。

栽培は1989年より有機栽培。

ぶどう畑は、ピュピラン村内に位置し、ラ・ビドードと呼ばれる地域内の急斜面にあります。

ぶどう畑にはジュラ地方の伝統的な品種が混植されています(2ヘクタールのプールサール、1ヘクタールのトゥルソー、1ヘクタールのサヴァニャン、および1.5ヘクタールのシャルドネ。)

収穫はすべて手作業で行われ、ワインの醸造と熟成には伝統的な大樽、小樽を使用し、昔ながらのワイン造りでジュラのテロワールの特徴を表現しています。

🍷 テイスティングコメント 🍷

ふんわりと香るプラムやアセロラなどの軽やかな赤い果実味や、ピンクグレープフルーツのような心地よいビターな果実味。なめらかな質感で、塩気や酸とほろ苦さ、そしてウェットなミネラル感に、出汁の様な旨み。