

# GgCh M1 2023

## GgCh M1 2023



品種: グロロー・グリ90% シュナン・ブラン10%

タイプ: オレンジ

樹齢: 30~40年

アルコール度数: 10%

土壌: シスト。シルト質55%、砂質30%、粘土質15%

栽培/認証: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 全房のままのグロローにシュナン・ブランの果汁を加え、グラスファイバータンクにて14日間のマセラシオン。その後8か月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

キュヴェ名は「グロロー・グリ」「シュナン・ブラン」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 🍷

赤みがかったオレンジ色。

バレンシアオレンジやピンクグレープフルーツなどのトロピカルな柑橘系の果実味にザクロのような赤い果実味が混在。

白コショウのような緻密なスパイス感もあります。

黒烏龍茶のようなきめ細やかなタンニンのため、軽快な飲み口の爽やかなマセラシオンワイン！