

Closeries Des Moussis 2022

クロッスリー・デ・ムーシス 2022



品種: カベルネ・ソーヴィニヨン70% メルロー20%
カベルネ・フラン10%

タイプ: 赤

樹齢: 40年

アルコール度数: 12%

土壌: 砂利を含んだ砂質

栽培/認証: ビオディナミ

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 20mg/L 添加

発酵/熟成: 除梗した葡萄をセメントタンクにて17日間のマセラシオン。発酵後、木樽と砂岩アンフォラ半々にて18ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌ名を冠したドメーヌを代表するワイン。

🍷 テイastingコメント 🍷

深紅のバラの様な華やかでエレガントなアロマが広がります。さらにカシスやブラックベリーなどの黒系果実味に、シナモンなどの緻密なスパイスも感じられ、複雑ながらエレガントな香り。繊細でまろやかな味わい。