

1000'F 2021

ミル・エフ 2021



- 品種: ガメイ50% シャルドネ50%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 40年
- アルコール度数: 12.0%
- 土壌: 花崗岩質
- 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を使用し、ミルフィーユの原理を用い醸造。(全房のままのガメイとシャルドネを重ね合わせた状態)
10日間のマセラシオン・カルボニックし、そのまま熟成。

🍇 ストーリー 🍇

2006年、レミ・デュフェイトルと彼の妻(元)ローランスはブルイイやコートドブルイイ周辺の畑を購入しワイン造りをスタートしました。
醸造したワインをモルゴンのジャン・フォワイヤールやブルイイのジャンクロードラパリュらに試飲してもらおうと、すぐさま彼らによってレミの溢れる才能を見出されます。
彼らはレミに醸造所の立ち上げを提案し、2011年に自身のドメーヌを立ち上げます。

収穫した葡萄をまるでミルフィーユのようにガメイとシャルドネを交互に重ね合わせながら投入。
10日間のセミマセラシカルボニックを行い、熟成、瓶詰したキュヴェ。

🍷 テイスティングコメント 🍷

かすかにオレンジがかった朱色。
抜栓してすぐにバラのような深みのある妖艶な香りが鼻腔をくすぐります！
フレッシュなアメリカンチェリーの果実味からさくらんぼのシロップ漬け、サンザシのりキュールなど甘やかなニュアンスも。
実山椒のような清涼感やスパイスも感じられます。
カツオ出汁のような旨味と果実味と酸味のバランスが綺麗に整ったワインです。