

Bonnet Blanc 2024

ボネ・ブラン 2024



品種: グルナツシュブラン & グリ・ノワール、
カリニャンブラン & グリ、マカブー、サンソー、
トゥルバ、マルヴオワジー・ドゥ・ルシヨン

タイプ: オレンジ

樹齢: 約60年

アルコール度数: 13.0%

土壌: シストと花崗岩質が混ざった土壌

栽培: 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: ステンレスタンクにて11日間のマセラシオン。発酵後、
228Lの木樽にて6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

Bonnet Blanc(帽子の白)は、フランス語の表現「C' est bonnet blanc et blanc bonnet=白い帽子と、帽子の白」からきています。この表現には、「見た目や名前が違って中身は同じ」「結局どちらも変わらない」というニュアンスがあります。これとあれ、違うように見えて実は同じようなものだよねという意味合い。

🍷 テイスティングコメント 🍷

杏や黄桃、イチジクなどのトロピカルな果実味や、スモモのような赤くさっぱりとした果実味、さらに白コショウなどの緻密なスパイス感や、オレンジピールのようなビターなニュアンス。塩気や旨味もたっぷり。梅の甘露煮のような余韻が長く続きます。黒葡萄と白葡萄の両方の個性が見事に調和し、甘やかな香りとほろ苦さのバランスが絶妙なワインです！