

Déferlante Orangée 2023

デフェルラント・オランジェ 2023



- 品種: クレレット50% サンソー50%
- タイプ: オレンジ
- 樹齢: 30年
- アルコール度数: 12%
- 土壌: サンソー…シスト質
- 栽培: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO₂: 瓶詰前に10mg/L添加。
- 発酵/熟成: 全房のままの葡萄を使用。サンソーはダイレクトプレスし、クレレットは8日間のマセラシオン。全て圧搾し、熟成前にブレンド。
グラスファイバー製タンクを使用し発酵、2.5か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

「デフェルラント」は岸にしがきを上げながら押し寄せる波を意味します。

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかにピンクがかったオレンジ色。

アプリコットやピーチネクターなどのフルーツの香りに、白い花のタッチ。
ルイボスティーのようなニュアンス。

心地よい酸味がありさっぱりとした口当たり。タンニンはきめ細かく丸みのある味わいです。

甘みな蜜っぽさのある余韻が長く続きます。

ミネラル感、そして塩っ気があり、旨味の乗ったとても爽やかな印象のマセラシオンワインです。