

Chant du Monde 2018

シャン・デュ・モンド 2018



- 品種: カベルネ・フラン100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 50年
- アルコール度数: 14.0%
- 土壌: 白いチョークが含まれた、砂と粘土を含んだシルト質
- 栽培: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 10mg/L 添加
- 発酵/熟成: 手作業で丁寧に除梗。ファイバータンクを使用し、15日間の醸し発酵。その後木樽を使用し12か月間の熟成後、ファイバータンクで4か月間寝かせる。

🍇 ストーリー 🍇

Messmé村にある、壁に囲まれた区画。

🍷 テイステイングコメント 🍷

深みのある濃い目のルビーレッド。
カシスやブルーベリーなど凝縮感のある濃厚な果実味に、バニラやビターチョコレートのニュアンスがあります。

緻密なタンニンとシナモンのような細かなスパイスが溶け込んでおり、シルキーな舌触り。
プルーンやバニラビーンズなどの余韻長く続きます。
熟成のポテンシャルも感じさせる素晴らしいワイン。