

POTES 2021

ポット 2021



- 品種: サンソー2/3 ガメイ1/3
- タイプ: 赤
- 樹齢: 10~20年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: 粘土石灰質、花崗岩
- 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: 全房のままの葡萄を品種ごとに別々に醸造。2022年7月にブレンド。醸造前に足で破碎し、ファイバータンクにて10日間の醸し発酵。その後、フールドル樽とアンフォラで1年間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

「ポット」=友達、仲間の意味。友達と気軽に飲んで欲しいという思いが込められています。ラベルはこのワインをよく飲んでいたシャントメルルのPoule Grasseというレストランのナタリー・ビシェによるもの。

🍷 テイスティングコメント 🍷

淡いルビーレッドの色調。

さくらんぼやアセロラ、クランベリーなどのフレッシュな果実味。緻密なスパイスも感じられます。

とても瑞々しく、ミネラリー。甘酸っぱくキュッと引き締まる酸が心地よく、軽快で喉越しの良い味わい。

雹害に遭ったガメイのフレッシュさと、例年よりも柔らかい味わいのサンソーという全く異なる気候で育った葡萄の個性が見事に調和しています。