

Clos Messemé 2022

クロ・メスメ 2022



品種: カベルネ・フラン

タイプ: 赤

樹齢: 20年

アルコール度数: 14%

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/認証: ビオディナミ栽培

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後15日間の発酵。その後4年の木樽にて12ヶ月間の熟成後、タンクにて更に4ヶ月間寝かせる。

🍇 ストーリー 🍇

Messemé村にある、壁に囲まれた区画より。

🍷 テイastingコメント 🍷

ラズベリーやカシスやなど凝縮感のある果実味に、ポインセチアなどのくっきりと華やかな花のアロマが重なり、リッチなバニラやビターチョコレートのニュアンスがあります。
タンニンはきめ細かくとてもシルキーな舌触り。じんわりと長く余韻が贅沢なワインです。