

# Merci 2023

## メルシー 2023



品種: シラー90% マルサンヌ10%  
タイプ: □ゼ微発泡  
樹齢: 5~7年  
アルコール度数: 12.0%  
土壌: 花崗岩と粘土質土壌  
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: ダイレクトプレス。瓶詰前に砂糖を20g添加。瓶内で4か月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

ファーストヴィンテージとなる、2016年から造り続けているドメーヌを象徴するキュヴェ。すべての人々への感謝の意が込められています。  
ラベルはアーティストでもあるパトリシアがデザイン。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

わずかにオレンジがかった口ゼ色。

黄桃やピーチネクターなどのアロマティックな果実味。

ほんのりとメントールのような清涼感のあるニュアンスも感じられます。

きめ細かくクリーミーな泡立ち。塩気、旨味、心地よいほろ苦さのバランスがよく、エレガントで表情豊かな味わい。