

PGM 2023

PGM 2023



- 品種: ピノ・グリ100%
- タイプ: オレンジ
- 樹齢: 15年
- アルコール度数: 12%
- 土壌: 粘土質とシスト
- 方向: 南向き
- 栽培/認証: 有機栽培 / ナチュラル・エ・プログレ
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 全房のままグラスファイバータンクにて3日間のマセラシオン。発酵後6か月間のシュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

PGMとは、ピノ・グリ・マセラシオンの略。

P = Pinot

G = Gris

M = Macération

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかにピンクがかった濁りのある橙色。

黄桃やアプリコット、青梅などの引き締まった果実味や黄色い花のアロマ。

塩気や旨味も乗っており、緻密なタンニンとほどよい酸味がありさっぱりとした口当たり。爽やかな余韻の中にボンタンアメのようなニュアンス。

例年よりもマセラシオンの期間が短く、軽やかで飲み心地の良い仕上がりです。海老のスパイシー炒めやエスニック料理と良く合います！