

A VERSE 2024

ア・ヴェルス 2024



品種: クレレット50% ロール20% テレ20%
ピカルダン10%

タイプ: 白

樹齢: 3~25年

アルコール度数: 10.5%

土壌: 粘土質、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: 15mg/L添加

発酵/熟成: 全房のままのブドウを、ダイレクトプレス(ピカルダンだけ別)。コンクリートタンクにて発酵後、ステンレスタンクにて5ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

キュヴェ名は、ブドウの成長を助けた雨「Verse」に由来し、「A Verse-詩の一説-」との語呂合わせでもあります。

🍷 テイスティングコメント 🍷

レモンや柚子などの奥ゆかしく、ほろ苦さを伴う柑橘系のアロマ。硬質なミネラル感や、塩気も感じられる、あっさりとした後味。和食に寄り添ってくれそうな纖細な味わいです。