

MOSSA NOVA 2024

モサ・ノバ 2024



品種: サンソー

タイプ: □ゼ微発泡

樹齢: 40年

アルコール度数: 11.5%

土壌: 粘土石灰質

栽培/認証: ビオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄をダイレクトプレス。ステンレスタンクとファイバータンクにて発酵後、ステンレスタンクにて6か月間の熟成。リキュール・ド・ティラージュを加え、瓶内発酵後、デゴルジュマン。

🍇 ストーリー 🍇

「モサ・ノヴァ」とは、「ムース(泡)」+「ヌーヴォー(新酒)」と音楽のボサノヴァをかけた造語。泡はお祝い事や楽しいもので、ボサノヴァの音楽のようにダイナミクスと温かさ、そして社交的な雰囲気表現しています。

🍷 テイastingコメント 🍷

ツブツブ感も伝わってくるような苺のコンフィチュールの可愛らしい果実味が広がります。キルシュやピンクグレープフルーツのようなビターなニュアンスや、余韻に感じる焼いたトーストのような香ばしさがあり、まるでストロベリータルトの雰囲気。アペリティブはもちろん、苺のミルフィーユなどデザートとも相性の良い、ふくよかな味わいです。