

Gisele 2024

ジゼル 2024



品種: ソーヴィニヨンブラン60% セミヨン40%

タイプ: 白

樹齢: 20年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 粘土石灰質

栽培: ピオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: ダイレクトプレス。1906年からの砂岩アンフォラを使用し発酵後、6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ジゼルとは、戦後50年代、陰で懸命に働いた女性たちの世代を象徴する名前。

🍷 テイastingコメント 🍷

瑞々しいマスクメロンのような丸みのあるリッチな果実味に、カモミールのような柔らかい清涼感。塩気や硬質なミネラル感、そして心地よい酸とのバランスが非常に良い味わい。