

Au P'tit Bonheur 2024

プティ・ボヌール 2024



品種: サンソー3分の2、グルナッシュ3分の1

タイプ: 赤

樹齢: 33〜75年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 沖積土、粘土石灰質、粘土砂質

栽培: ピオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO₂: 15mg/L 添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄を使用。コンクリートタンクにて、サンソーは3日間のマセラシオン、グルナッシュは7日間のマセラシオン・カルボニック。発酵後、ステンレスタンクにて5か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

キュヴェの名前のプティ・ボヌールとは、「運があれば」という意味で、主要品種のサンソーが病気に弱く、葡萄の房も大きいので、運がよければジューシーで美味しいワインができる、という皮肉がこめられています。

🍷 テイastingコメント 🍷

瑞々しい苺や野苺のような可愛らしい赤い果実味。黒コショウなどの緻密なスパイス感や、ダーズリンのようなきめ細かなタンニン。とても瑞々しく、優しい口当たり。スイスイと飲み進めてしまう、ビュバビリテなワインです。