

MORGON Dynamite 2022

モルゴン・ダイナミット 2022



- 品種: ガメイ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 60年
- アルコール度数: 13%
- 土壌: 砂質の花崗岩
- 方向: 南/東向き
- 栽培: ビオダイナミ栽培
- 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、60%は15日間のマセラシオン・カルボニック、残りの40%はダイレクトプレス。コンクリートタンクで発酵後、木樽にて7か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

この区画はフルーリーと繋がっているにも関わらず、より力強く、しっかりとしたワインが出来上がります。その事から、ダイナミットと名付けました。

🍷 テイastingコメント 🍷

カシスやブルーベリーなど凝縮感のある濃厚な果実味。チョコレートやバニラビーンズ、さらにダージリンのようなニュアンスも感じられます。しっかりとした骨格と力強さがありながら、繊細なタンニンが調和し、とても滑らかな口当たり。濃密さとエレガントさを兼ねそろえた、贅沢な味わいに仕上がっています。