

# P'tit dej 2021

## プティ・デジュ 2021



- 品種: マカブー100%
- タイプ: 白
- 樹齢: 30年
- アルコール度数: 12.0%
- 土壌: シスト質
- 栽培: 有機栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: MLF後に1.5g/L 添加
- 発酵/熟成: 収穫した葡萄を全房のままステンレスタンクにて10日間のマセラシオンカルボニック。その後、ステンレスタンクにて8か月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

フランス語で、『P'tit dej』=『朝ごはん』という意味。  
朝にも飲めるようなワインを作りたいかったのです。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

やや濁りのあるイエロー。

フレッシュで瑞々しい青リンゴや洋梨などの爽やかな果実味。

わずかに香るディルのような清涼感と白コショウのきめ細やかなスパイス感。

キレのある酸に旨味がのっており、塩味もほんのりと感じられます。

朝方、潮風を感じながら飲みたくなるような味わいです！