

Cuvée Printemps 2025

キュヴェ プランタン 2025



- 品種: ガメイ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 60年
- アルコール度数: 12.0%
- 土壌: 砂状の花崗岩質
- 方向: 南向き
- 栽培/認証: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO₂: 瓶詰めの際に10mg/L添加
- 発酵/熟成: 全房のままの葡萄をコンクリートタンクにて6日間のマセラシオン・カルボニック。その後1ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

キュヴェ・プレミスよりもさらに早く瓶詰、そして船便でゆっくりと運ばれてきた、まさに「プランタン=春」のような陽気な果実味香る、気分が明るくなる素敵なワイン！

🍷 テイastingコメント 🍷

バラの花の艶っぽいアロマに、瑞々しいフランボワーズやさくらんぼなどの赤い果実味が広がります。赤い果実の上品な甘みや塩気、ダーズリンのような紅茶のようなニュアンス。しっとりとした質感で、何の引っ掛かりもなく身体に染み入る優しい味わい。