

CHARDONNAY 2020

シャルドネ 2020



品種: シャルドネ100%

タイプ: 白

樹齢: 25年

アルコール度数: 12.5%

土壌: 泥土が混ざった粘土石灰質

方向: 南東向き

栽培/認証: 有機栽培 /



収穫: 半分は夜中の涼しい時に機械収穫、残りの半分は手摘み収穫

酵母: 自然酵母

SO₂: 20mg/L 添加

発酵/熟成: 除梗した葡萄をダイレクトプレスし、ステンレスタンクを使用し発酵。

マロラクティック発酵後、そのまま6か月間のシュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

現当主はドニ・ロバートとロバートの従兄弟であるセバスチャン・プラダルの2人で、代々4世紀以上にわたってこの村につづく家系です。1950年代、彼らの両親は村の農協に葡萄を売っていましたが、1980年に自身のカーヴを建築し、マス・ダントラスをスタートさせました。

自然な栽培や醸造を考へる中心におき、ある程度の近代的な方法も取り入れバランスよく美味しいワイン造り上げています。その味わいはのど越しナチュラルで果実味たっぷり、そして爽やかなテイストで、なおかつ安定感のある綺麗な仕上がりとなっています。これも自然派ワインのひとつの表現といえます。彼らのように低価格で自然なワインを造る存在は非常に貴重です。

🍷 テイスティングコメント 🍷

輝きのあるイエロー。粘性があります。

洋梨や青リンゴ、パイナップルなどの果実味、ヘーゼルナッツの香ばしいニュアンスも。

また、ミントやレモングラスなどのハーブ、乳酸系のまろやかな雰囲気も感じられます。

グレープフルーツの心地よい苦み、余韻に白コショウのような程よいスパイシーさが残ります。

酸は穏やかです。低めの温度帯で楽しんでいただくのがおすすめです！