

Cuvée Printemps 2022

キュヴェ プランタン 2022



- 品種: ガメイ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 50年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: 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: コンクリートタンクにて全房のまま3週間と4日間のマセラシオン・カルボニックにて発酵・熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ボジョレー・ヌーヴォーに使われる樹齢50年のボジョレー・ヴィラージュの区画から収穫されたガメイをコンクリートタンクで発酵・熟成。

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春ワイン！

🍷 テイastingコメント 🍷

鮮やかなルビーレッド。
赤い花のアロマに、グリオットやフランボワーズのチャーミングな赤い果実、ほんのりとバナナのような優しい香り。山椒やシナモンのような緻密なスパイス感もあります。
まとまりがあり、とてもまろやかな口当たり。
オレンジピールのような清々しい余韻が広がります。

春のポカポカ陽気の中、少し冷やした温度帯でグビグビと飲みたくなる軽やかな赤ワイン！