

Djur 2021

エジュール 2021



- 品種: サンソー カリニャン
- タイプ: 赤
- 樹齢: 50年
- アルコール度数: 11.5%
- 土壌: 青シスト土壌
- 栽培/認証: ビオディナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 葡萄を除梗、破碎後、ステンレスタンクを用いて1週間のマセラシオン・カルボニック。その後7か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

土壌と生き物を尊重するというポリシー。畑では様々な生物多様性を増やし(動物や虫、他の植物等)、土壌もできるだけ手を加えない。ビオディナミ栽培法を実践。

スウェーデンの友人へのオマージュ。DJURは動物という意味。

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかに紫がかった赤色。
カシスソースなどのウェットで上品な果実味にチョコレートやタバコの葉、シナモンなどのスパイスの要素も感じられます。
乾燥した果実の凝縮感と瑞々しいミネラル感、そして酸とスパイス感が見事に融合しています。
なめらかなタンニンで軽やかな味わいながら、しっかりとした骨格のワイン。