

Maisons Brûlées

メゾン・ブリュレ / ロワール地方・プイイ

Maisons Bullées rosé 2024

メゾン・ブリュレ・ロゼ 2024



品種: ガメイ75% ソーヴィニヨン・ブラン20%
カベルネ・フラン5%

タイプ: ロゼ微発泡

アルコール度数: 10.0%

土壌: シレックスを含んだ粘土質

栽培: 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: ダイレクトプレス後、グラスファイバータンクにて熟成。2024年9月に20gの残糖で瓶詰め、春にデゴルジュマン。

🍇 ストーリー 🍇

スパークリングを意味するBullesとMaison Brulees をかけた名前。

🍷 テイastingコメント 🍷

ピチピチと口の中で弾ける優しい泡立ちに、さっぱりとしたアセロラやサクランボの味わいが、心地よい清涼感をもたらします。ほんのり香るハーブやスパイス感、そしてグレナデンシロップのような甘くオリエンタルな余韻と残糖感のある、可愛らしい味わい。

Symphonie
Depuis 2009