

PGM 2022

PGM 2022



- 品種: ピノ・グリ100%
タイプ: オレンジ
樹齢: 15年
アルコール度数: 12%
土壌: 粘土質とシスト
方向: 南向き
栽培/認証: 有機栽培 / ナチュラル・エ・プログレ
収穫: 手摘み
酵母: 自然酵母
SO2: 無添加
発酵/熟成: グラスファイバー製のタンクを使用。
収穫したピノグリを、一部は全房のままプレス、一部はそのままタンクに入れ、そのタンクにプレスしたジュースを入れ、9日間マセラシオン。
6カ月間タンクにて熟成させ瓶詰。

🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌの名前はル・レザン・ア・プリュム。レザンは「葡萄」、プリュムは「羽」という意味で、奥さんのジュリーが新聞記者でもあり、ワインについていろいろな記事を書くことから、プリュムは羽(羽ばたく葡萄)でもあり、万年筆(昔の万年筆は鳥の羽だった為)という意味も込めてその名前にしました。

PGMとは、ピノ・グリ・マセラシオンの略。

P = Pinot

G = Gris

M = Macération

🍷 テイスティングコメント 🍷

赤みがかった橙色。

桜の塩漬けや姫リンゴ、ネクタリンなど目の詰まった果実味。

徐々にカリン飴や梅酒のようなニュアンスも現れてきます。

しっかりとした骨格と鉄観音茶のようなタンニンをもつ、シャープな味わい。