

Galipette 2022

ギャリペット 2022



品種: セミヨン60% ミュスカデル30%
ソーヴィニオン・ブラン10%

タイプ: 白微発泡

樹齢: 20年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 化石が多く含まれている黄色い石灰質

方向: 南向き

栽培/認証: 有機栽培 /



収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 少量添加

発酵/熟成: 収穫した葡萄を房まるごとダイレクトプレス。
低温帯でステンレスタンクにて発酵。
残糖が15g/ℓの段階で瓶詰し、瓶内でアルコール発酵終了。

🍇 ストーリー 🍇

キュヴェ名のギャリペットとは「でんぐり返し、又は、セックスをする」という意味だが、生産者の真の意図は、ラベルのデザインやキュヴェ名から各自で想像を膨らませてほしいという遊び心が込められている。

ほんの少しだけ残糖感があり、フレッシュで果実味が柔らかな、ボルドーとしては珍しいペティヤン・ナチュレルです。

🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのある濃いめのイエロー。

フレッシュな青リンゴや洋梨などの果実味、ペパーミントなど清涼感のあるアロマ。

きめ細かく軽やかな泡立ち。塩分をしっかりと感じるようなミネラル感。

フレッシュなレモンのような澆刺とした酸と、グレープフルーツのような心地よいほろ苦さを感じる余韻があります。