

BROUILLY 2022

ブルイイ 2022



- 品種: ガメイ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 60~70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週間のセミ・マセラシオン・カルボニック。その後6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

2006年、レミ・デュフェイトルと彼の妻(元)ローランスはブルイイやコートドブルイイ周辺の畑を購入しワイン造りをスタートしました。醸造したワインをモルゴンのジャン・フォワイヤールやブルイイのジャンクロードラパリュらに試飲してもらおうと、すぐさまレミの溢れる才能を見出します。彼らはレミに醸造所の立ち上げを提案し、2011年に自身のドメーヌを立ち上げます。

醸造はボジョレーの伝統を継承し、全房を使用したマセラシオンカルボニックで温度コントロール等を行いながら、発行中の葡萄が果汁に接触しないように多くの注意を払いながら行われます。

🍷 テイスティングコメント 🍷

プレミスよりも淡く、艶やかなチェリーレッド。

瑞々しくフレッシュな佐藤錦(さくらんぼ)のような品のある赤い果実味に、山椒のような繊細なスパイス感。プラムのような爽やかで心地の良い酸味があります。

グレナデンのような自然な甘みと旨味を感じるような余韻が長く続きます。

最高の飲み心地です。