

# Humide Gaîté 2018

## ユミドゥ・ゲーテ 2018



- 品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%
- タイプ: 白
- 樹齢: 46年
- アルコール度数: 13.0%
- 土壌: シレックスを少し含んだ粘土質
- 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: 全房のままの葡萄をグラスファイバー製タンクを使用し3週間のマセラシオン。  
その後、木樽にて4年間の熟成(補酒なし)。

### 🍇 ストーリー 🍇

毎年は造っていないキュヴェ。2ヴィンテージの白(Ca me..., Poussiere de Luneの2017年とSilene2018年)をブレンド。補酒せず造ったオキシダティブ系ワイン。

Humide Gaîté とは詩人ヴェルレーヌの詩にでてくる言葉。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

輝きのあるベッコウ色。  
わずかに酸化熟成やブランデーのようなニュアンスが感じられます。  
熟したパイナップルや洋梨のコンポートのようなリッチな果実味。さらに火打石やバニラの濃厚な香りも広がります。  
口当たりはとてもまろやか。柑橘系のさわやかな味わいと心地よい酸味が全体を引き締めています。  
そしてヴァンジョーヌのような余韻が長く続きます。