

Savagnin oxydatif 2020

サヴァニャン・オキシダティブ 2020



- 品種: サヴァニャン
- タイプ: 白
- 樹齢: 45年
- アルコール度数: 13.5%
- 土壌: 灰色の泥灰岩
- 栽培/認証: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 除梗した葡萄を使用。ステンレスタンクにて発酵後、228Lの木樽(一部は10年以上使用したもの、もう一部は5年未満)にて四年間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

このドメーヌは、アルボワAOCの心臓部にあるピュピラン村の中心部に位置し、4代にわたる長い歴史を持っています。

かのピエール・オヴェルノワの従甥でもある当主ミカエル・クランカンが家族と共に35頭の牛の飼育、10haの麦芽や大麦などの栽培とともに5.5haのぶどう栽培を行っています。

栽培は1989年より有機栽培。

ぶどう畑は、ピュピラン村内に位置し、ラ・ビドードと呼ばれる地域内の急斜面にあります。

ぶどう畑にはジュラ地方の伝統的な品種が混植されています(2ヘクタールのプールサール、1ヘクタールのトゥルソー、1ヘクタールのサヴァニャン、および1.5ヘクタールのシャルドネ。)

収穫はすべて手作業で行われ、ワインの醸造と熟成には伝統的な大樽、小樽を使用し、昔ながらのワイン造りでジュラのテロワールの特徴を表現しています。

🍷 テイスティングコメント 🍷

熟したパイナップルの果実味や樽由来のバニラ香やスパイス、蜂蜜などの芳醇なアロマが広がります。その光り輝く黄金色からも彷彿されるリッチな味わいとキレのある酸、そしてミネラル感の絶妙なバランス。