

Bijoux Cailloux 2024

ビジュ・カユ 2024



品種: マカブー
タイプ: 白
アルコール度数: 12.0%
樹齢: 50年
土壌: 砂利質
栽培: ビオロジック栽培
収穫: 手摘み
酵母: 自然酵母
SO₂: 10mg/L添加
発酵/熟成: 全房のままの葡萄を4時間かけダイレクトプレス。ステンレスタンクにて発酵後、500Lのバリックにて4か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

名前の由来は、Xで終わる不規則動詞を覚えるため。(一般的な複数形は末尾にsをつけますが、bijouやcaillouのように複数形で末尾がxになる単語がある)。畑に多様な鉱物があるため、ワインの中にミネラルを感じる。

🍷 テイastingコメント 🍷

レモンや青リンゴ、熟れた洋梨など爽やかで軽やかな果実の香りと味わいが広がります。塩気やミネラル感をしっかりと感じられるものの、まろやかで軽やか。ネクターの様な果実感もありながら、あっさりとした後味。