

VIOGNIER 2020

ヴィオニエ 2020



品種: ヴィオニエ100%

タイプ: 白

樹齢: 11年

アルコール度数: 12.5%

土壌: 泥土が混ざった粘土石灰質

方向: 南東向き

栽培/認証: 有機栽培 /



収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 瓶詰めの際に極少量添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄をダイレクトプレスし、ステンレスタンクを使用し発酵。

マロラクティック発酵後、そのまま6か月間のシュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

現当主はドニ・ロバートとロバートの従兄弟であるセバスチャン・プラダルの2人で、代々4世紀以上にわたってこの村につづく家系です。1950年代、彼らの両親は村の農協に葡萄を売っていましたが、1980年に自身のカーヴを建築し、マス・ダントラスをスタートさせました。

自然な栽培や醸造を考へる中心におき、ある程度の近代的な方法も取り入れバランスよく美味しいワイン造り上げています。その味わいはのど越しナチュラルで果実味たっぷり、そして爽やかなテイストで、なおかつ安定感のある綺麗な仕上がりとなっています。これも自然派ワインのひとつの表現といえます。彼らのように低価格で自然なワインを造る存在は非常に貴重です。

🍷 テイスティングコメント 🍷

かすかにグリーンがかった薄めのイエロー。

金木犀やベルガモット、フレッシュな白桃の果実味。清々しい雰囲気。

口当たりはまるやかで、程よい苦みがアクセントに。

ホタテのカルパッチョや、生のエビをライムやハーブ、ナンプラーなどと食べるタイ風の刺身、白身魚のライムソース蒸しなどエスニック料理にピッタリ！