

MORGON IRON 2024

モルゴン・アイロン 2024



品種: ガメイ100%

タイプ: 赤

樹齢: 10~15年と65年

アルコール度数: 12.5%

土壌: マンガンと鉄が豊富な花崗岩

栽培: ビオダイナミ栽培

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コンクリートタンクにて15日間のマセラシオン・カルボニック。発酵後、80%は木樽、20%はピノノワール、ガメイ、シャルドネに使用されたドウミ・ミュイ樽にて7ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

マンガンと鉄の豊富なテロワールのため、「アイロン」=鉄と名付けました。

🍷 テイastingコメント 🍷

瑞々しく、可愛らしいレッドチェリーやブラックチェリーなどの果実味に、可憐な野バラやスミレの様なアロマ。鉱物的なミネラル感や塩気、鉄分もしっかりと感じられ、紅茶やシナモンの様な緻密で優しいスパイス感も加わりながら、ピュアで柔らかい飲み心地。