Yann Bertrands

ヤン・ベルトラン / ボジョレー地方・フルーリー

FLEURIE Mon Petit Cheri 2023

フルーリー・モン・プティ・シェリー 2023



品種: ガメイ100%
タイプ: 赤
樹齢: 40年以上
アルコール度数: 13.5%
土壌: 砂質の花崗岩
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、コンクリートタンクにて10日間のマセラシオン・カルボニック。発酵後、コンクリートタンクにて8か月間の熟成。

ストーリー

この葡萄を造っている友人の口癖『Mon Petit Cheri! (モン・プティ・シェリー)＝私の愛しい子！』から名付けたキュヴェ名。

テイスティングコメント

真っ赤に熟したさくらんぼのチャーミングな果実味や赤い花の華やかなアロマ。スイカのようなベジタブル感やダージリンティーを思わせる優しく穏やかな雰囲気があり、塩味、酸味、苦味が複雑に重なり合います。
時間の経過とともに旨味が全体を見事に調和させ、長く続く余韻までじっくりと楽しめる、贅沢で奥行きのある味わい。