

CUVEE LA MONTAGNERE 2019

モンタネール 2019



品種: ヴィオニエ50% シャルドネ40%
ヴェルメンティーノ10%

タイプ: 白

樹齢: 11年

アルコール度数: 13%

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: 半分は夜中の涼しい時に機械収穫、残りの半分は手摘み収穫

酵母: 自然酵母

SO₂: 瓶詰めの際に極少量添加

発酵/熟成: 除梗した葡萄をそれぞれダイレクトプレスし、ブレンダー。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 🍇

昔ソーヴィニヨンとシャルドネが植えてあった区画の名前。

『アントラス』より高い丘に位置しており、この町で最も高い標高に存在していた区画です。そこから、『ラ・モンタネール』=『小さな山』と名付けられました。

今現在、『ラ・モンタネール』に畑はもうありません。

しかし、バランスが取れたワインとして有名だったこの畑を忘れないよう、多数の区画から収穫したブドウをブレンドして、同じような特徴の白ワインを造っていきたいと思います。

ヴェルメンティーノの割合が少ないのは、まだ若い木の為、実った量が少なかったからです。

🍷 テイスティングコメント 🍷

輝きのあるイエロー。青リンゴのような爽やかな果実味に、ほんのりと乳酸のニュアンス。わずかにシナモンのようなスパイスも感じられます。

口に含むと、熟れた洋梨を食べた瞬間のジュワッとした甘みが口中に広がります。余韻には蜜っぽさも感じられます。

酸味は比較的穏やかですが、塩っ気を感じるようなミネラル感、心地よい苦みが良いアクセントとなり、まとまりのある味わいに仕上がっています。

生ハムメロンや、蛸とセロリのマリネ、白身魚のカルパッチョなどアペリティフととても合いそうです！