

# Salve Ager 2022

## サルヴァゲール 2022



品種: グルナツシュ80% サンソー20%

タイプ: 赤

アルコール度数: 13.5%

樹齢: 50年

土壌: シリカを含んだ粘土質と、砂岩質

方向: 西向き

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 収穫した各品種をコンクリートタンクにて房まるごと8日間の発酵。  
さらに同じくコンクリートタンクにて9カ月間の熟成を行い、酸化防止剤無添加にて瓶詰。

### 🍇 ストーリー 🍇

キュヴェの名前の「サルヴァゲール」とは「我が畑よ、こんにちは」という意味で、ティエリーが毎朝この畑を訪れる度に思う言葉をそのままキュヴェ名にしました。

### 🍷 テイastingコメント 🍷