

P'tit Bouchon 2025

プティ・ブション 2025



品種: ガメイ100% ※ランティニエの買い葡萄

タイプ: 赤

樹齢: 約10年

アルコール度数: 11.5%

土壌: 粘土質、表面は砂状の花崗岩

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8日間のマセラシオン・カルボニック。発酵後、木樽にて45日間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

P' tit Bouchon とは「可愛いおチビちゃん」という意味。プリムールワインであるこのキュヴェと、子どもの誕生の嬉しさをシンプルで愛らしい響きで表現。

🍷 テイastingコメント 🍷

ふんわりと香る、スマレのようなフローラルなアロマに、様々な赤いベリーのフレッシュな果実味が広がります。さらに緻密なスパイスやビターなチョコレートのようなニュアンスも感じられます。ヌーヴォーらしい澆刺とした雰囲気もありながら、どこか落ち着きのある洗練された味わい。