

Mosaïque 2024

モザイク 2024



品種: シラー ヴィオニエ

タイプ: オレンジ

樹齢: 25年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 粘土石灰質、丸い小石

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: シラーをダイレクトプレスしたジュースに、全房のままのヴィオニエを1週間漬け込み、優しく抽出。ステンレスタンクにて発酵後、ブレンドし、バリック樽にて一年間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

いろいろな味わいがあり、複雑味を表現したかったため「メティス」から「モザイク」へ名称変更。

🍷 テイastingコメント 🍷

黄桃やマンゴーなど、まろやかでトロピカルな果実味に、台湾烏龍茶の様な瑞々しいタンニンも感じられます。塩気やミネラル感も豊富で、ローズヒップティーの様なフレッシュな酸と余韻のある、繊細で緻密な構成のマセラシオンワインです。