

Macération grolleau gris 2022

マセラシオン・グロロー・グリ 2022



- 品種: グロロー・グリ100%
- タイプ: 白
- 樹齢: 12年
- アルコール度数: 10.5%
- 土壌: 赤色のシスト
- 栽培: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 25mg/L 添加
- 発酵/熟成: 全房のままの葡萄をステンレスタンクにて2日間のマセラシオン。発酵後、ステンレスタンクとアンフォラにて9か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

短期間のマセラシオンを行い、「Les Petits Cailloux Blanc」よりも骨格とアロマを強調しました。料理との相性が良く、グロロー・グリがガストロノミーに適した品種であることを示したかったキュヴェ。

🍷 テイスティングコメント 🍷

八朔などの柑橘やユリの花などのアロマティックな香りが広がり、エキゾチックでスパイシーなニュアンス。ジャスミンティーのようなきめ細やかなタンニンが感じられ、しっかりとした骨格があります。わずかに塩気とほろ苦さを感じる余韻。タイやベトナム料理ととても相性が良さそうな味わいです。