

Cf Gn 2023

Cf Gn 2023



品種: カベルネ・フラン50%
グロロー・ノワール50%

タイプ: 赤

樹齢: 45~50年

アルコール度数: 11.5%

土壌: シルト質、砂質

栽培/認証: ビオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: ステンレスタンクにて、グロローは全房のまま1週間発酵しプレス。そのジュースにカベルネ・フランを房ごと合わせ、10日間の発酵。その後12ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

キュヴェ名は葡萄品種の頭文字。ラベルにある周期表は、ワインに含まれる基本的かつ唯一の物質であるセパージュを表している。

🍷 テイastingコメント 🍷

ハイビスカスなどのフローラルなアロマや、フランボワーズ、スグリなどの甘酸っぱい赤いフルーツの果実味、さらに赤紫蘇や小梅のようなニュアンスなど複雑な香り。夏摘みのダーズリンのような爽やかでシルキーなタンニンと、プラムのような瑞々しく引き締まった酸のバランスが調和した、喉越しの良い味わいです。