

Côte de Brouilly 2023

コート・ド・ブルイイ 2023



品種: ガメイ100%
タイプ: 赤
樹齢: 40年
アルコール度数: 12.5%
土壌: 花崗岩質
方向: 南向き
栽培/認証: ビオロジック栽培
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20日間のセミ・マセラシオン・カルボニック。発酵後、7か月の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ブルイイ山の斜面に位置する、花崗岩質の区画。

🍷 テイastingコメント 🍷

大輪のバラの花のエレガントなアロマや、プラムや佐藤錦、ブラックチェリーなどの瑞々しい果実味。細かく挽いたブラックペッパーなどのスパイシーさや、鉱物的なミネラル感、鉄分も感じられます。緻密なタンニンが溶け込んでおりとてもシルキーな舌触り。繊細で優しい味わいながら、しっかりとした骨格があり、エキス分や旨味が乗っています。