

Experience 101.224 '22+'23

エクスペリエンス 101.224(お婆ちゃん) '22+'23



品種: グルナッシュ・グリ※2023
+ シュナンブラン、シャルドネ※2022

タイプ: オレンジ やや甘口

アルコール度数: 14.5%

土壌: 粘土石灰質

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: 2022年のやや酸化熟成したシュナンブランとシャルドネのワインと、2023年のグルナッシュ・グリのワイン(アルコール17度、やや甘口)をブレンドし、ステンレスタンクにて1カ月間熟成。

🍇 ストーリー 🍇

Experienceと名付けたキュヴェは一回限りのキュヴェであり、彼等の大切なその人物に贈るオマージュ。数字はある人物の生年月日をパズルのように並べたもの。このキュヴェはレミのお婆ちゃんへのオマージュ。

🍷 テイスティングコメント 🍷

アプリコットやドライイチジクなどの重厚な果実感や、ホワイトポート、シェリー酒や紹興酒などのコクのあるニュアンス。干しブドウやクコの実、さらに杏仁のような複雑味のある余韻が広がります。辛みのある中華やベトナム料理にはもちろん、デザートや食後にリラックスしながら楽しめる味わいです。