

Crémant du Jura NV

クレマン・デュ・ジュラ NV



- 品種: プールサール
- タイプ: □ゼ泡
- 樹齢: 35年
- アルコール度数: 12.0%
- 土壌: 赤色の泥灰岩
- 栽培/認証: 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: 全房のままの葡萄を使用。ステンレスタンクにて発酵後、シヨ糖と酵母を添加し瓶内二次発酵。その後一年間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

このドメーヌは、アルボワAOCの心臓部にあるピュピヤン村の中心部に位置し、4代にわたる長い歴史を持っています。
 このピエール・オヴェルノワの従甥でもある当主ミカエル・クランカンが家族と共に35頭の牛の飼育、10haの麦芽や大麦などの栽培とともに5.5haのぶどう栽培を行っています。
 栽培は1989年より有機栽培。
 ぶどう畑は、ピュピヤン村内に位置し、ラ・ビードと呼ばれる地域内の急斜面にあります。
 ぶどう畑にはジュラ地方の伝統的な品種が混植されています(2ヘクタールのプールサール、1ヘクタールのトゥルソー、1ヘクタールのサヴァニャン、および1.5ヘクタールのシャルドネ。)
 収穫はすべて手作業で行われ、ワインの醸造と熟成には伝統的な大樽、小樽を使用し、昔ながらのワイン造りでジュラのテロワールの特徴を表現しています。

🍷 テイスティングコメント 🍷

ハイビスカスの様な華やかな香りに、フレッシュなピーチやアセロラ、アプリコットなどの甘酸っぱい果実味が広がります。泡立ちはきめ細かく、シャンパーニュのようなクリーミーでしっかりとした泡立ち。キュートな酸が全体を引き締め、ドライな味わい。アペリティフはもちろん、デザートとも相性の良さそうな味わいです！