

Clos Messemé 2021

クロ・メスメ 2021



品種: カベルネ・フラン100%

タイプ: 赤

樹齢: 20年

アルコール度数: 13.0%

土壌: 白いチョークが含まれた、砂と粘土を含んだシルト質

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO₂: 10mg/L 添加

発酵/熟成: 手作業で丁寧に除梗。ファイバータンクを使用し、15日間の醸し発酵。その後木樽を使用し12か月間の熟成後、ファイバータンクで4か月間寝かせる。

🍇 ストーリー 🍇

Messmé村にある、壁に囲まれた区画。

🍷 テイastingコメント 🍷

深みのあるルビーレッド。
ラベンダーのようなアロマティックな芳香に熟したラズベリーなどの自然な甘みを感じる赤い果実味。すだちのような清涼感もあります。
タンニンはきめ細かくとてもシルキーな舌触り。じんわりと旨味が広がり、甘みを伴う爽やかな余韻が続きます。