

Y'a R 2024

ヤール 2024



品種: ピカルダン70% カリニヤン・ブラン 30%

タイプ: 白

樹齢: 3~25年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 粘土質、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: 全房のままのブドウを、ダイレクトプレス。コンクリートタンクにて発酵後、ステンレスタンクにて5ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

このキュヴェの名前はフランスで流行している表現。大事なものごとを強調するために使う言い方。

🍷 テイスティングコメント 🍷

マスクメロンのような爽やかな果実味やレモンキャンディのような柑橘系のアロマが混在。乳酸系のまろやかなニュアンスや、セージのようなハーブ感。さっぱりとした味わいの中にもコクのある親しみやすい味わいです。