


GRAPPE DE BULLE 18/19

グラップ・ド・ビュル 2018/2019



- 品種: カベルネ・フラン100%
- タイプ: 白泡
- 樹齢: 70年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: シストが混ざった砂利質
- 栽培 / 認証: 有機栽培 / 
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: total 30mg
- 発酵/熟成: 全房のままの葡萄をダイレクトプレス。
19年のプレス後に18年のワインとブレンド。
残糖20gの際に瓶詰め。
3年間のシュール・ラット熟成。
出荷前に、手作業でのデゴルジュマン。

🍇 ストーリー 🍇

生産者のステファン・ロシェは30歳を迎える年に会社を辞め、生まれ育ったアンジュへ戻り、自然派ワインを扱っているワインショップ『ワイン・ノット』で働きながらワイン造りをスタート。2009年にファースト・ビンテージをリリース。2011年に本格的にワイン造りに専念し、今では7Haの畑を一人でビオ栽培で実行しています。

🍷 テイスティングコメント 🍷

ほんのりとピンクがかかったレモンイエローの外観。
梨や青リンゴなど爽やかな果実味がふわっと香ります！
かすかに感じるディルのような心地よいハーブ感とシナモンのようなスパイシーさが清涼感をさらにプラスしているよう。

サクサクとリンゴを齧ったようなフレッシュな味わいとキレのある酸味があり、旨味ものっています。
余韻にもリンゴのような風味。
泡立ちはとてもきめ細かく、ガス圧もやや高めですので抜栓2~3日でもシュワシュワと元気な泡立ちが残っています。