

LES PREMICES 2020

レ・プレミス 2020



- 品種: ガメイ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 50~70年
- アルコール度数: 13.0%
- 土壌: 花崗岩質
- 方向: 南向き
- 栽培/認証: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 瓶詰めの際に10mg/L添加
- 発酵/熟成: コンクリートタンクにて全房のまま3週間のマセラシオン・カルボニック。
その後6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

レミが一番気に入っているボジョレーヴィラージュの区画から醸造されるキュヴェがこのプレミス。収穫された葡萄はコンクリートタンクにてマセラシオンカルボニックにて発酵。他のキュヴェと比べると発酵&熟成期間は短く(平均6か月間)されており、よりフレッシュで若々しい果実味が前面に出た味わい。

ラベルの蕾は他のキュヴェよりも先にリリースされ、ヴィンテージの特徴をより早く感じ取れる事を意味しています。

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかに濁りのあるルビーレッド。

食べごろのダークチェリー、フランボワーズのフレッシュな果実味に、小さめの赤いバラの優しいアロマが香ります。

山椒のような細かなスパイスのニュアンスも感じられます。

涼し気で、爽やかな酸と旨味がのっており、タンニンもきめ細やか。