

Côte de Brouilly 2021

コート・ド・ブルイイ 2021



- 品種: ガメイ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 40年
- アルコール度数: 12.0%
- 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 🍇

2006年、レミ・デュフェイトルと彼の妻(元)ローランスはブルイイやコートドブルイイ周辺の畑を購入しワイン造りをスタートしました。
醸造したワインをモルゴンのジャン・フォワイヤールやブルイイのジャンクロードラパリュらに試飲してもらおうと、すぐさまレミの溢れる才能を見出します。
彼らはレミに醸造所の立ち上げを提案し、2011年に自身のドメーヌを立ち上げます。

醸造はボジョレーの伝統を継承し、全房を使用したマセラシオンカルボニックで温度コントロール等を行いながら、発行中の葡萄が果汁に接触しないように多くの注意を払いながら行われます。

🍷 テイastingコメント 🍷

鮮やかなルビーレッド。
バラのエッセンスのような色気のあるアロマ。さらにフレッシュなラズベリー、ザクロ、プラムなど様々な果実味が次々に現れてきます！
青山椒など清涼感のある、きめ細やかなスパイスも感じられます。
口当たりはまろやか。旨味も乗っており、オレンジピールのような爽やかな余韻が続きます。
ブルイイよりも凝縮感があり、しっかりとした骨格をもつ奥行きのあるワインです。