

# GRAPPE DE BULLE 21/22

## グラップ・ド・ビュル 2021/2022



品種: カベルネ・フラン100%

タイプ: 白泡

樹齢: 35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

SO<sub>2</sub>: 30mg/L 添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄をダイレクトプレス。  
3年間のシュール・ラット熟成の後、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・ロシエは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ったレモンイエローの色調。

赤いリンゴのフレッシュで爽やかな果実味がふわっと香ります！

わずかなディルのようなハーブ感とシナモンのようなスパイシーさ、焼いたトーストのような香ばしさが良いアクセントに。

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。