

BROUILLY 2021

ブルイイ 2021



- 品種: ガメイ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 50~70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 🍷

鮮やかなチェリーレッド。バラの妖艶なアロマや生き生きとしたアセロラ、さくらんぼの可愛らしい赤い果実味が広がります！山椒のような緻密なスパイス感もあります。例年よりもふくよかな酸味があり、後を引く美味しさ。香りと味わいに清涼感があり、いつもでも飲み続けたい最高のワインです。