

Beaujolais villages Nouveau 2022

ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー 3LBIB 2022



- 品種: ガメイ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 50年
- アルコール度数: 12.5%
- 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
- 発酵/熟成: コンクリートタンクにて全房のまま3週間と4日間のマセラシオン・カルボニックにて発酵・熟成。

🍇 ストーリー 🍇

猛暑、乾燥はありながらも、ほどよい降雨もあり、健全なバランスの良いぶどうが収穫できた。今年の収穫は昨年より2週間早く8月末からスタート。昨年、新築したカーヴで2年目の醸造となる。

ここ数年のレミのワインの進化は我々を驚かせてきた。

ガメイでここまで妖艶で可憐、そしてミネラル感の絶妙な表現ができる生産者は数少ないであろう。

ぶどうにカーヴ、そしてレミ自分自身が完璧な状況で臨む2022年のワインは更に私達の予想を超えてくると思われる！

レミのヌーヴォーに使用するぶどうの樹齢は平均50年。この樹齢からくるミネラル感と熟度、そしてレミ特有のチャームングな果実味が魅了なのだ！

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかに紫がかった赤色。

もぎたてフレッシュなチェリーや、食べ頃の苺の甘みを感じる赤い果実味。

さらにツツジの花の蜜の部分の香り、ほんのりとカラメルソースの甘くほろ苦いニュアンスも感じられます。

緻密なスパイス感やたっぷりのミネラル感、そして旨味もあり、とてもまろやかな口当たり。

目の詰まった果実の酸が全体を引き締めます。

余韻にはミントのような清涼感とバニラエッセンスの甘みが舌に残ります。

ゴクゴクといつでもどこでも楽しめるビュバビリテワインです！