

【36230】Pied de Mouton ピエドムートン22				【36231】Tête de Fruit Rouge テットドフリユイ22			
呼称	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥ 3,600			参考小売	¥ 5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール			栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	500m・南東	1ha・40hl/ha		粘土石灰 泥土	500m・南東	0.5ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ80% プールサール20% (手摘み/平均70年)			品種(収穫/樹齢)	ピノノワール100% (手摘み/35~50年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵・熟成	8月29日収穫/全房でグラスファイバータンクで7日間醸し、空気圧式圧搾 グラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年4月下旬			発酵・熟成	9月2日収穫/全房でグラスファイバータンクで14日間醸し 空気圧式圧搾 グラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵後、14ヶ月間熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年10月		
SO ₂	瓶詰め前:10mg/L トータル:5mg/L未満			SO ₂	瓶詰め前:10mg/L トータル:5mg/L未満		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	<p>ピエド・ムートンは羊の足という意味と収穫後畑周りの森で採れるキノコの名前です。22年は暖かい年でブドウ果汁は凝縮しましたが涼しい夜と7日間の醸しにより新鮮さを保ち、2種のタンクで発酵・熟成しました。鮮やかな透明感のある明るいうるびー色、レッドプラムやイチゴ、フランボワーズ、湿った土のアロマ、柔らかくしなやかで全体的にクリアで高めの酸がアクセントとなっています。</p>			特徴	<p>キュヴェ名は面白い人やクレイジーな人を表す表現で、ラベルには家やセラー周りの村、背後を流れる小川を描きました。ピノノワールを14日間醸しプレス、2種類のタンクで発酵・熟成し長熟に耐えるワインに仕上がりました。濃い黒色ルビー色、カシスやフランボワーズ、イチゴやキノコの香り、タンニンとフレッシュな果実味、酸は高くミディアムボディでドライな逸品です。</p>		

新着

新着



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)