

【36172】Sain-Jus サンジュ 21				【36439】In Verito Vinas インヴェリト ヴィナス22			
呼称	Beaujolais Villages ボージュレ・ヴィラージュ			呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,300			参考小売	¥4,300		
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	- / -			栽培/認証	- / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	砂質 花崗岩	ComingSoon	15hl/ha		青い石 シスト 片岩土	440m・北東 (30%の傾斜)	1.2a
品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均10年)			品種 (収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月1週目収穫 全房で、セメントタンクで6~7日間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 / セメントタンクで9ヶ月間発酵			発酵 熟成	8月18日収穫 全房で、グラスファイバータンクで15日間スミマセラシオンカルボニック 空気圧式圧搾 グラスファイバータンクで発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2023年7月		
熟成	グラスファイバータンクで90日間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年7月			SO ₂	無添加 トータル: 15mg/L未満		
SO ₂	無添加 トータル: 15mg/L未満			アルコール度	11.5%		
アルコール度	11%			特徴	ワインの中に真実があるというラテン語InVinoVeritasのvinoをvinas(まずいワイン)と言い間違えた事から順番も変え造語としました。ガメイをスミマセラシオンカルボニック後グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。紫ルビー色、プラムやラズベリー、フランポワーズの香り、ドライで高めの酸と中程度のアルコール感、フランスよく穏やかな風味を楽しめる逸品です。		
特徴	サン・ジュリアンからの買いブドウと健全(sain)な果汁(Jus)からキュヴェ名を名付けました。春の霜の害が甚大で収穫できた少しの自社ブドウで発酵のスターターとなるピエ・ドゥ・キューブを仕込みました。レンガを帯びたルビー色、ラズベリーやレッドプラム、干しブドウの香り、ドライなアタックでやや高めの酸と丸みを帯びたタンニンが上品な味わいで穏やかな風味です。						

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)

