

[36740] Petillant Naturel Hasta la Vizsla ペティアン ナチュレル アスタ・ラ・ヴィズラ22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	花崗岩 粘土 ピンク色の石灰岩	ComingSoon	35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング70% オーセロワ30%(手摘み/15~50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月20~26日収穫/リースリングは12時間醸しプレス、オーセロワは直接压榨ステンレスタンクで発酵/17g/Lの糖が残った状態で2023年11月中旬瓶詰め		
熟成	瓶内発酵・熟成(リミアージュ1回) デゴルジュマン:2024年6月/無濾過・無清澄		
SO ₂	無添加 トータル:5mg/L未満		
ガス圧	4.9気圧		
アルコール度	12%		
特徴	アルザスのLuc Fallerから購入したリースリングは醸した後プレス、オーセロワは直接压榨し、ステンレスタンクで発酵後、糖が残った状態で瓶詰めし24年6月にデゴルジュマンしました。クリーミーで細かい泡、黄色の濃い色調、すりおろしリンゴやスウィーティ、アップルミントアロマを感じます。クリーミーな泡の口あたり、ドライでグレープフルーツのような酸に完熟みかんの果実味を感じます。		



新着

[36741] Mouillette ムイエット23

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/-		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰	500m・南西	35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100%(手摘み/15~50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月13日収穫/全房で1/3は直接压榨・2/3は7日間醸しグラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵		
熟成	グラスファイバータンクで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2025年6月下旬		
SO ₂	無添加 トータル:5mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	サヴォワのピュージェでリザンヌが育てたガメイを1/3は全房で直接压榨、2/3は1週間醸し後、グラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある濃いルビー色、レッドプラムやカシス、ザクロ、湿った土のアロマを感じます。フレッシュなアタックに心地の良いタンニンと高めの酸、ドライでミディアムボディ且つフラットな味わいです。		



新着

[36742] Beau Gosse ボウゴス22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ComignSoon		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	モンドゥーズ100%(手摘み/30~40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で6日間醸し		
熟成	ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過		
SO ₂	無添加 トータル:5mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	ボウゴスとはフランス語でナイスボーイの意味で友人へのオマージュです。サヴォワのHenri Vionnetから購入したモンドゥーズを全房で6日間醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感ある明るいろビー色、イチゴやクランベリー、バラ、スマイルのアロマを感じます。おとなしいアタック、ほのかなタンニンと高めの酸、控えめな風味で短い余韻です。		



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)

