

Les grillons du Beaujo 2023

レ・グリヨン・デュ・ボジョ 2023



- 品種: サンソー50% グルナッシュ50%
- タイプ: □ゼ
- 樹齢: 8年
- アルコール度数: 11.0%
- 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: 無添加
- 発酵/熟成: 全房のままの葡萄をコンクリートタンクを使用し、3週間と6日間のマセラシオン・カルボニック。

🍇 ストーリー 🍇

レミは10年ほど前にサンソーとグルナッシュを植え、新しいキュヴェを造りたいと考えていました。ですがなかなか醸造が上手いかず、2015年に親友のニコラ・ルノー(クロ・デ・グリヨン)にアドバイスをもらった結果、素晴らしい出来に。そんな彼に敬意を表し、このキュヴェ名となりました。

🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのある桃色。

白桃、さくらんぼ、スモモやオレンジピールなどの複雑な果実味。わずかにジンジャーのニュアンスもあり、レモネードのような雰囲気も。

貝出汁のような旨味の乗ったフレッシュで優しい味わい。

エルダーフラワーのような華やかな余韻があり、スルスルと引っ掛かりがなく身体に流れ込んでいくピュアな液体。