

Dernier Né 2023

デルニエル・ネ 2023



品種: ピノ・ノワール50% ガメイ35%
ガメイ・タンチュリエ15%

タイプ: 赤

アルコール度数: 12.0%

土壌: シレックスを含んだ粘土質

栽培: ビオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO₂: 無添加

発酵/熟成: ピノ・ノワールとガメイを別々にステンレスタンクにて、10日間のマセラシオン。ブレンドし、半分は澱引きし、もう半分は500Lの木樽で6か月間の熟成(2024年4月に瓶詰め)

🍇 ストーリー 🍇

コリーヌが3人目の子どもを妊娠して、海外に住んでいた私たちはフランスに帰ることになった。『Dernier Né』とは、『最後に生まれたもの』と意味し、私たちの3人目の子ども、私たちが生み出した最後のキュベを表している。

🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのあるルビーレッド。

赤い花のアロマにダークチェリーやカシスなどの果実味。シナモンなどの緻密なスパイス感。ミネラリーでとても瑞々しい印象。

徐々にカシスソースのような華やかな香りや、赤紫蘇、小梅のようなニュアンスも現れてきます。

タンニンはきめ細かく、とても滑らかな舌触りでスムーズな喉越し。

旨味が詰まっており、しみじみと噛み締めたいような味わいのピュアな液体。