



les éphémères

レ・エフェメール

VOILE SUR LOIRE 2021

ヴォワール・スール・ロワール

次期当主エミール・パスキエ氏による新プロジェクト
CH. GAUDRELLE のブドウから造られる特別キュヴェ。

キュヴェ名由来: ロワール河を覆うベール
格付: Vin de France
年産数(2021年産): 680本
今回日本入荷: 300本
瓶詰: 2023.04.15

度数: 13%

【ブドウ】

品種: Chenin Blanc
リュ・ティ名: 全ての区画をブレンド
栽培面積: -
畑向き: 主に南向き
土壌: 粘土石灰岩&粘土珪岩
畑標高: 80~120m
平均樹齢(2023年時): 5~80年
剪定法: コブレ
密植度: 6600本/ha
平均収量: '21年産 4hl/ha(通常 35hl/ha)
収穫: 手摘収穫
BIO認証: AB, EURO LEAF 認証
農法: Biologique

【醸造】

除梗: 無
発酵タンク: 木製タンク&ステンルスタック
低温浸漬: 無
マロ発酵: 有
発酵期間: 3ヶ月
発酵温度: 16°
酵母: 自生酵母
新樽比: 新樽無
熟成期間: ステンルスタックで 12ヶ月
SO2添加: 添加有
フィルター: 無濾過
コラーージュ(清澄): 無清澄
熟成可能年数: 2~5年
相性料理: 食前酒、魚、チーズ(コンテ)

特徴: フレッシュな後味の酸化的な白ワイン。待つもよし、飲むもよしのワインです。

バックラベル表記: 複数の区画のブレンドによるシュナン・ブラン。粘土石灰岩と粘土珪岩の土壌。ステンルスタックで 12ヶ月間熟成。酸化的ワイン(oxydatif)でウイヤー・ジュ(補酒)は行わない。濾過や清澄を行わずにホドリング。自生酵母。

有機栽培認証取得済: AB & EURO LEAF

新井順子氏評: シュナンを直ぐにプレスし、INOXタンクと一部樽で醸造。
一部 2020年のワインも混ぜました。



LES EPHEMERES

VOILE SUR LOIRE 2021

Chenin Blanc issu d'un assemblage de plusieurs parcelles. Sol argilo-calcaire et argilo-siliceux. Elevage en cuve inox pendant 12 mois.
Vin oxydatif, c'est-à-dire sans ouillage.
Vin mis en bouteille sans filtration ni SO2. Levures indigènes



Vin de France

Product of France - Produit de France
Mis en bouteille par EMB37203E
37210 ROCHECORBON

750 ml

Contains sulphites - Contient des sulfites - FVSL2021 13% alc. by vol.



Emile Pasquier

