

MAISON GAZEAU-BALDI

メゾン ガゾー・バルディ

RENDEZ-VOUS Rouge 2022

ランデヴー・ルーージュ



生産者名 : MAISON GAZEAU-BALDI
キュヴェ名 : RENDEZ-VOUS 2022
初出荷の VT : 2022
今回出荷の VT : 2022

格付 : VIN DE FRANCE / ROUGE
年産数 : 4,800 本
度数 : 12.6%

【ブドウ】

品種 : 100% GAMAY
リュ・ティ名 : 4 VENTS
栽培面積 : 0,80 HA
畑向き : 真南向き
土壌 : シレックスと粘土
畑標高 : 140m
樹齢(2023年時) : 40年
剪定法 : コルトン
密植度 : 6000 本/HA
平均収量 : 43HL
収穫 : 手摘収穫
農法 : 有機栽培 / 認証認定期間 1 年目

【醸造】

除梗 : 無 / 100%全房
発酵タンク : キューヴ
低温浸漬 : 無
マロ発酵 : 有
発酵期間 : 5 日間
発酵温度 : 18 度
酵母 : 自生酵母
新樽比 : 無
熟成期間 : 1 ヶ月
SO2 添加 : 2022 年産添加無
分析表亜硫酸 : 遊離型亜硫酸塩 <5mg/L, 総亜硫酸 <10mg/L
ラベル表記亜硫酸 : <20mg/L (天然亜硫酸含む)
フィルター : 無
コラーシュ(清澄) : 無
熟成可能年数 : 5 年
特徴 : フルティでグルメ。赤い果実。
他の特記事項相性料理 : ソーセージのフリオッシュ、赤ワインソース、マッシュポテトのバター添え

新井順子氏評 : ガメイ 100%、収穫後そのままタンクでマセラシオン。3 日間そのまま 4 日目にモンターージュをし、5 日目に足で潰し始め、7 日後にプレス。ホジヨレでガメイの醸造を勉強しただけあって、素晴らしいガメイです。私のワイン(Domaine des Bois Lucas)の"オトサン/Otosan"のようなピュアな味わい。生産量 4,800 本

