

JUNKO ARAI SELECTS / AMZ VIN NATURE COLLECTION

JOSETTE ET MICHEL

ジョセット・エ・ミシェル

MONT-ROC

LES COUDES SUR LA TABLE

レ・クード・シュル・ラ・ターブル

VIN DE FRANCE



ネゴシアン(買い有機ブドウ)、自生酵母、SO2 瓶詰時 1 mg/L 添加、無清澄、無濾過

100% Gamay (BIO)

JOSETTE ET MICHEL: Les Coudes sur la Table

キュヴェ名: レ・クード・シュル・ラ・ターブル

キュヴェ名由来: 「Les Coudes sur la Table」は「テーブルに肘を置く」という意味でワインを飲むと刺激を受け友人らと盛大なディナーをする気になるから

初出荷の VT: 2022

今回出荷の VT: 2022

*ラベルに生産年無記載ですがロット番号で年代を識別できます。

年代識別 Lot No. L22022D (=2022 年産) 末尾の A~D はキュヴェ毎に異なります。

年産数: 1,400 本

格付: VIN DE FRANCE / ROUGE

品種: Gamay 100%

リュ・ティ名: Cogny

栽培面積: 2ha

畑向き: 北向き

土壌: 花崗岩(Granit)

畑標高: 200m

平均樹齢(2023 年時): 25 年

剪定法: コブレ式

密植度: 7000 本/ha

平均収量: 12hl/ha

収穫: 手摘み

農法: 有機栽培

BIO 認証: 申請中/C3

醸造: マセラシオン・カルボニック

除梗: 無

発酵タンク: ステンレスタンク

低温浸漬: 8 日間マセラシオン

マロ発酵: 有

発酵期間: 14 日間

発酵温度: 最大 22 度

酵母: 自生酵母

熟成タンク: 古樽

新樽比: 0%

熟成期間: 8 ヶ月

フィルター: 無

SO2(亜硫酸)添加量: 1mg/L (瓶詰時)

遊離型亜硫酸(分析表値): 4mg/L 以下

総亜硫酸(分析表値): 11mg/L(天然含有)

コラーージュ(清澄): 無

瓶詰日: 2023 年 06 月 8 日

新井順子氏評: ホンヨレの Bio の Gamay、8 日間そのまま漬け込みプレスしてタンク熟成。2023 年 4 月に瓶詰。瓶詰め時 1 mg/L の SO2 を添加。

