

JUNKO ARAI SELECTS / AMZ VIN NATURE COLLECTION

JOSETTE ET MICHEL

ジョセット・エ・ミッシェル

MONT-ROC



TOUS LES DEUX SUR LE PRESSEUR

トゥー・レ・ドウ・シュル・ル・プレソワ

VIN DE FRANCE

ネゴシアン(買い有機ドウ)、自生酵母、SO2 移替時 1mg/L 添加、無清澄、無濾過

100% Grenache Noir (BIO)

JOSETTE ET MICHEL: Tous les Deux sur le presseur
キュヴェ名: トゥー・レ・ドウ・シュル・ル・プレソワ
キュヴェ名由来: 愛についての詩の一節
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.L22022C(=2022 年産)末尾の A~D はキュヴェ毎に異なります。

年産数: 1,150 本
格付: VIN DE FRANCE / ROUGE
品種: Grenache noir 100%
リュ・ティ名: Montesquieu
栽培面積: 1.5ha
畑向き: 北向き
土壌: 花崗岩質砂
畑標高: 30m
平均樹齢(2023 年時): 35 年
剪定法: コルドン・ロワイヤ式
密植度: 5500 本/ha
平均収量: 35hl/ha
収穫: 手摘み
農法: 有機栽培
BIO 認証: Ecocert (ラベル無記載)
醸造: マセラシオン・カルボニック
除梗: 30%
発酵タンク: ファイバー・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: 12 日間
発酵温度: 最大 28 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 (移替時)
遊離型亜硫酸(分析表値): 4mg/L 以下
総亜硫酸(分析表値): 18mg/L(天然含有)
コラージュ(清澄): 無
瓶詰日: 2023 年 6 月 7 日

新井順子氏評: これもルーションの大御所ジャン・フランソワ・ニック(Jean-Francois Nicq)氏関係で購入出来た Bio のグルナッシュ 100%、30%エグラッペ(除梗)して 8 日間漬込みます。しばらくステンレスタンクで発酵しておりましたが、去年 12 月に樽に移し替えました。その時に 1mg/L だけ SO2 を添加しました。

