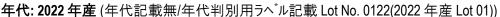




ル・クロ・ド・ラ・ソワフ

SOMNAM'BULLE / PET NUT (2022)

VIN DE FRANCE ソムナンビュル (ペットナット)



品種: 80% GRENACHE NOIR, 10% CARIGNAN, 10% MOURVEDRE タイプ: 微発泡性ワイン / ペットナット白, 気圧: 3.6bar

SO2 添加:発酵中 2mg/L のみ 度数:12%

SOMNAM'BULLE とは、夢遊病者(SOMNAMBULE)と泡(BULLE)を掛け合わせた言葉遊びの造語。

区画: Camp del Petavre

土壌: 片麻岩(花崗岩質)Latour de France

畑標高:300m

平均樹齡:80-100年

収穫:箱を使い手摘み収穫

醸造:ダイレクトプレスして果汁をバットに入れます。非常に正確な濃度に達するまで、発酵は毎日注意深く監視されます。発酵中の果汁を瓶詰めします。発酵はそこで終了し、有名な泡が発生します。デゴルジュマン前にスラットで6ヶ月熟成。

年産数:1,500本,日本入荷:360本

味わい:美しい泡立ちのフレッシュでナチュラルなスパークリングワイン。何度でも飲みたくなるほど、果実味に溢れている。その日の気分で開けられる、華やかな1本。

ο ナチュラルなペティヤン

0 フレッシュできれいな泡立ち(食前酒に最適)

o 80% Grenache Noir, 10% Carignan Noir, 10% Mourvedre

o 収穫後直ぐにプレス。タンクで発酵し、糖度が残っている段階で瓶詰めして自然な 泡を瓶内発酵

ο 春にボトリング

o 2020 年産はロゼのペットナットで 300 本生産、2022 年産は白のペットナット 1500 本

フローラは南フランスの若い女性ヴィニュロンで、クラウト・ファンディングのおかげで、わずか1.80haの畑からソロプロジェクトをスタートさせることに成功しました。馬のトルマックの助けを借りながら、有機栽培でブトウを育て、醸造では人的な介入は一切しないことを心がけています。

素晴らしい泡立ち、明るい酸味、フレッシュな香りを持つワインで楽しい時間を過ご したい人たちのためのワインです。このワインは、あなたが生きていることの素晴ら しさを改めて思わせるものでしょう。

シャンパーニュ醸造法:セラーに到着したブトウを直接プレスし、果汁をタンクに入れる。発酵は、非常に正確な密度に達するまで、毎日注意深く観察されます。まだ発酵が続いており、適切な密度に達した果汁は瓶詰めされます。そこで発酵は終わり、有名な泡が発生するのです。

新井順子氏評:8月15日に収穫したムールヴェドル10%、グルナッシュ・ノワール80%、カリニャン10%、収穫後直ぐにプレス。タンクで発酵し、糖度が残っている段階で瓶詰めして自然な泡を瓶内発酵で造られたナチュラルな白ペットナット。

*ラヘル粘着度が弱くラヘル端が剥がれ気味のホトルがございます。生産者が1本ずつ手貼りで行っていますので貼りムラなどが生じている場合もございます。まだ始めたばかりのトメーヌで試行錯誤の連続です。 存続の為にクラウ・ファンティング・も行っていました。 ラヘル等に不備が多々あるかと思いますがワインの味わいは最高です。温かい目で生産者さんの成長を見守って頂ければ幸いです。

