



les éphémères

レ・エフェメール

CABERNET FRANC 2020

カベルネ・フラン

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。

格付: Vin de France
年産数(2021 年産): 1,200 本
今回日本入荷: 600 本
瓶詰: 2023.04.15

度数: 13%

【ブドウ】

品種: Cabernet Franc
リュ・ティ名: La belangerie + les bidaudières
栽培面積: 0,004 ha (0,40 ares)
畑向き: 台地
土壌: 粘土石灰岩 + 沖積層
畑標高: 110 m
平均樹齢(2023 年時): 50 年
剪定法: コブレ
密植度: 6600 本/ha
平均収量: 30 hl/ha
収穫: 手摘収穫
BIO 認証: 未認証
農法: Bio 転換中

【醸造】

除梗: 100%
発酵タンク: ステンレスタンク
低温浸漬: 14 日間パンチングダウン & ポンピングオーバー
マロ発酵: 有
発酵期間: 10 日間
発酵温度: 20°
酵母: 自生酵母
新樽比: 新樽無
熟成期間: 500L 樽 30 ヶ月
SO2 添加: 無

バックラベルには Contains sulphites(亜硫酸塩を含む)と記載されていますが
これは自然由来のもので人為的な添加は行っていません。

フィルター: 無濾過
コラーシュ(清澄): 無清澄
熟成可能年数: 10~15 年
相性料理: 赤身肉、ハーベキュ

特徴: カベルネ・フランの力強さと存在感のあるタンニンを持つワイン。2~5 年寝かせるのが理想的なワインです。

バックラベル表記: 粘土石灰質土壌と沖積土のカベルネ・フランを使用。14 日間、パンチングダウンとポンピングオーバーによるマセラシオンを行う。500L の樽で 30 ヶ月間熟成。濾過、SO2 無でボトルング。

有機栽培認証申請中

新井順子氏評: 100%エグラッペ(除梗)して、タンクに入れ直ぐに足踏みしました。16 日間醸し、プレスし古い樽で熟成。2022 年はカルボニック法のテイスティングですが、この 2020 年は伝統的なブルゴーニュタイプです。500L の樽 2 つ、1300 本しかないので MAX 予約しました。SO2 一切無

LES EPHEMERES

CABERNET FRANC 2020

Cabernet Franc sur sol argilo-calcaire et alluvions.
Macération avec pigeage et remontage pendant 14 jours.
Elevage en barrique de 500 L pendant 30 mois.
Vin mis en bouteille sans filtration ni SO2

Vin de France

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

Contains sulphites - Contient des sulfites - FCF2020



750 ml

13% alc. by vol.