



JUNKO ARAI SELECTS / AMZ VIN NATURE COLLECTION

# JOSETTE ET MICHEL

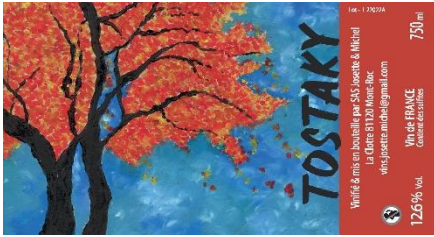
ジョセット・エ・ミッシェル

MONT-ROC

## TOSTAKY2022

### トスタキー

### VIN DE FRANCE



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

50% Syrah (BIO), 50% Grenache Noir (BIO)

JOSETTE ET MICHEL:Tostaky

キュヴェ名:トスタキー

キュヴェ名由来: 妻と出会った時の思い出の曲

(仏ロックバンド Noir Désir のアルバム)

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.L22022A(=2022 年産)末尾の A~D はキュヴェ毎に異なります。

年産数:2,500 本

格付:VIN DE FRANCE / ROUGE

品種:Grenache Noir 50%,Carignan 50%

リュ・デ・イ名: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:コルトン・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:無

発酵タンク:ファイバー・タンク

低温浸漬:Grenache 8 日間マセラシオン,Carignan 10 日間マセラシオン

マロ発酵:有

発酵期間:10 日間

発酵温度:最大 24 度

酵母:自生酵母

熟成タンク:古樽

新樽比:0%

熟成期間:2 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): 14mg/L(天然含有)

コラーシュ(清澄):無

瓶詰日:2022 年 10 月 12 日

**新井順子氏評:** ルーシヨンの大御所ジャン・フランソワ・ニック(Jean-Francois Nicq)と同じ生産者から買ったグルナツシュ 50%、カリニャン 50%で作ったヌーヴォー。グルナツシュはそのまま 8 日間マセラシオン、カリニャンは 10 日間マセラシオン、10 月 12 日にブレンドして瓶詰めしました。とっても軽くて綺麗で飲みやすいスタイルです。瓶詰め時 1 mg/L の SO2 を添加。

