

## Condrieu DePoncins 2020

### コンドリュードポンサン 2020



#### 畑について

区画： St Michel sur Rhône  
 リューデー： Poncins  
 品種： ヴィオニエ 100%  
 収量： 41hl/ha  
 植密度： 8,000 本 /ha  
 土壌： 白雲母  
 平均樹齢： 25 年



#### ワインメイキングについて

直接圧搾、天然酵母を使用。  
 低温管理された木樽でアルコール発酵。  
 澱引きはせず、週一回のバトナージュを 11 カ月間。  
 新樽比率は 30%、3~5 年使用樽を 70% 使い 6 カ月間。  
 その後、7 カ月間ステンレスタンクで熟成。

収穫は手作業。醸造は区画ごとに行い、伝統的手法を実践。  
 酵母など、可能な限り、天然由来の成分を使用します。  
 MLF が終わると、50%は 3,000L のフールドルで、残りは、ブルゴーニュ産  
 の木樽で 8 カ月間熟成。  
 その間、澱引きはしません。瓶詰め前に、複数の区画をブレンドします。

#### テイスティング

アプrikott、花梨、白桃、柑橘の香り。  
 ライラック、バラ、スマレの上品さ、ハチミツのニュアンスも感じられます。  
 口に含むとボリューム感、フレッシュさが感じられます。  
 スパイシーさ、心地よいビターさも味わいに深みを与えています。  
 提供温度：12 ~ 14°C  
 ペアリング：アペリティフ、真鯛

参考小売価格：12,300 円（税別）



FVL1CDD-20