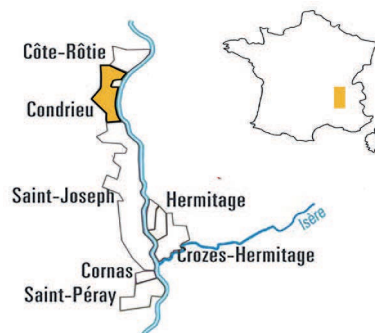


Condrieu LA PETITE CÔTE 2020

ドメヌ・イヴ・キュイユロン
コンドリュウラ・プティット・コート

ブドウ畑はアペラシオンの中心部、シャヴァナー村の段々畑にあり、南・南東向きの畑が中心です。白雲母の花崗岩質に由来するスマレのようなアロマが印象的です。



ヴィオニエ 100%

ブドウ栽培

植密度は 8,000 ~ 10,000 本 /ha と高い。
天候に応じてトリートメントは最小限に抑えています。
生物多様性を保つために有機肥料のみを使用し、殺虫剤、肥料はほとんど使用しません。
樹勢や収量をコントロールし、葉の間引き、グリーンハーベストにより、理想的なブドウの成熟を促します。
春には芽引きを行います。

ワインメイキング

収穫は手作業、醸造は区画別に行い、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。



アプリコット、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、フレッシュさを感じられます。

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：9,700 円（税別）