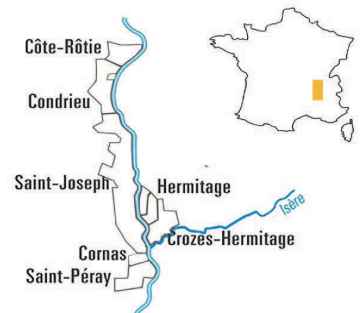


Petite Serine Vin de France 2020

ドメーヌ・イヴ・キュイユロン
プティット・セリーヌ ヴァン・ド・フランス

北ローヌのコンドリュエを代表する生産者

1961年生まれのキュイユロン氏は、醸造・栽培を専門学校で学んだ後、1986年に伯父のドメーヌを引き継ぎました。30代半ばからすでにローヌ地方の白ワイン生産者としてトップレベルに達しており、特にコンドリュエに12haという広い畑を所有し、複雑、芳醇、バランスがよく、奥行きのある味わいの卓越したワインを造っています。



イヴ・キュイユロンは、地元で栽培されている品種の多くがシラーであることに疑問を抱き、地元に適しながらも忘れられていた古代品種を植えることを決めました。



プティット・セリーヌ 100%



ブドウ栽培

花崗岩土壌

植密度：8,000 ~ 10,000 本 /ha

殺虫剤、除草剤は不使用。オーガニック農薬を必要に応じて散布。

成熟を助けるために、樹勢と収量のコントロール、除葉、間引きを行います。



ワインメイキング

理想的な成熟度に達したら収穫、手作業で選別。

最良のプレス果汁のみを使用。天然酵母を使いアルコール発酵、MLFをバリックで行う。

その後、バリックで18カ月間熟成。



ブラックベリーに似たユニークな香り。野生の小さな果実、ハイビスカスティー、皮革やアニマルなニュアンスも感じられます。



しっかりとしたタンニンがあり、リッチで複雑、力強さを備えます。



5~7年ほど熟成しますが、若いうちから楽しむことができます。



提供温度：16~18℃



ペアリング：鹿肉、鴨のコンフィ

参考小売価格：6,000 円（税別）

