

domaine tetta

ワインを瓶詰する際にワインの旨味成分や香りを極力除去しないために極粗目のフィルターでろ過しております。その結果、ワインの濁りや澱が瓶内に存在しています。濁り、澱とも健康に影響を及ぼすものではございませんが、気になるようでしたら澱を一度舞わせて瓶を立てて澱を沈殿させるかデカンタをご利用ください。

亜硫酸塩の添加を極力控えておりますので、稀に微発泡する可能性がございます。また、ワイン抜栓時の温度や保管時の温度が高い場合にも微発泡する可能性がございますのでご注意ください。

コメント

スッキリ、プチプチの爽快、軽めの白ワイン。2018年に「Chardonnay Sans Soufre」として造った微発泡が評判良く今年も登場です。極微発泡ではありますが数日掛けてスティルワインとしても楽しんでみてください。2018年の物は熟成させるとミネラル感溢れる、シャンパーニュ、シャブリの様な味わいになっていたのので是非熟成させても飲んで頂きたい。

お酒は20歳から 赤 白 ロゼ 発泡 甘口 辛口

アイテム名 2019 Chardonnay Perlant Sans Soufre

品種 シャルドネ

樹齢 7-9年 容量 750ml アルコール分 11%

生産本数 1,456本 収穫日 2019.09.16-10.01

収穫時 Brix 20.0 除梗/破砕 なし/なし 酵母 野生酵母

発酵槽/熟成槽 ステンレスタンク

補糖 補酸 清澄剤

発酵/熟成期間 約30日

フィルター あり (75 μ)

瓶詰日 2019.10.23

保管適温 10 $^{\circ}$ C

テクニカル

手摘みで収穫したシャルドネを全房で搾汁しステンレスタンクにて発酵。発酵終盤に瓶詰めし微発泡 (Perlant/ ベルラン) として仕上げました。培養酵母、砂糖、亜硫酸塩、培養乳酸菌、清澄剤などブドウ以外の物は一切使用せず極粗目のフィルターに通すのみ。フレッシュなブドウと大地の味わいが詰まったワインです。

domaine tetta

ワインを瓶詰する際にワインの旨味成分や香りを極力除去しないために極粗目のフィルターでろ過しております。その結果、ワインの濁りや澱が瓶内に存在しています。濁り、澱とも健康に影響を及ぼすものではございませんが、気になるようでしたら澱を一度舞わせて瓶を立てて澱を沈殿させるかデカンタをご利用ください。

亜硫酸塩の添加を極力控えておりますので、稀に微発泡する可能性がございます。また、ワイン抜栓時の温度や保管時の温度が高い場合にも微発泡する可能性がございますのでご注意ください。

コメント

スッキリ、プチプチの軽めの白ワイン? 2018年に「Chardonnay Sans Soufre」として造った微発泡が評判良く今年も登場です。が、何故かオレンジピンク色・・・?。微発泡ではありますが数日掛けてスティルワインとしても楽しんでみてください。2018年の物は熟成させるとミネラル感溢れる、シャンパーニュ、シャブリの様な味わいになっていたのので是非熟成させても飲んで頂きたい。

お酒は20歳から 赤 白 ロゼ 発泡 甘口 辛口

アイテム名 2019 Chardonnay Perlant SS OEil-de-perdrix

品種 シャルドネ

樹齢 8年 容量 750ml アルコール分 12%

生産本数 1,204本 収穫日 2019.10.05-06

収穫時 Brix 21.7 除梗/破砕 なし/なし 酵母 野生酵母

発酵槽/熟成槽 ステンレスタンク

補糖 補酸 清澄剤

発酵/熟成期間 約40日

フィルター あり (75 μ)

瓶詰日 2019.11.19

保管適温 10 $^{\circ}$ C

テクニカル

手摘みで収穫したシャルドネを全房で搾汁しステンレスタンクにて発酵。発酵終盤に瓶詰めし微発泡 (Perlant/ ベルラン) として仕上げました。白ブドウなのになぜかオレンジピンク色。(OEil-de-Perdrix/ ウィユドゥ ペルドリ / 鶉の目) というネーミング。培養酵母、砂糖、亜硫酸塩、培養乳酸菌、清澄剤などブドウ以外の物は一切使用せず極粗目のフィルターに通すのみ。