

《2022年5月》 新アイテム

domaine
tetta



#11773

お酒は20歳から 赤 白 ロゼ 発泡 甘口 辛口

アイテム名	2020 Chardonnay Barrique		¥3900税別		
品種	シャルドネ 100%				
樹齢	7-10年	容量	750ml	アルコール分	12%
生産本数	3,870本	収穫日	2020.09.29-10.25		
収穫時 Brix	22.8	除梗/破砕	なし/なし	酵母	野生酵母
発酵槽	ステンレスタンク	補糖	無	補酸	無
熟成槽	木樽	酸化防止剤	無添加	無	無
フィルター	あり (75μ)	瓶詰日	2021.12.20-21	保管適温	10°C

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ありませんが、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

シャルドネバリックは tetta のフラッグシップとして毎年造ってきました。しかし 2020VT から大きな変化を求め、造りを根本から見直す改革へと乗り出しました。シャルドネが持つエネルギーをワインへ反映させるための取り組みをしています。この年はどうしても新樽比率が高くなってしまいましたが、熟成と共に少しずつ樽の香りも馴染んでくると思います。

テイasting

微かにオレンジがかった黄金色。抜栓直後、果実の香りは閉じ気味ですが熟した果実のような甘く複雑な香りが徐々に顔を出してきます。日射しを浴びた森の香りや、若干酸化熟成したようなフロール香もあります。アタックでは樽の印象が強目ですが、すぐに柔らかな甘さとしっかりした酸、このワインが持つエネルギーを口いっぱいを感じるすることができます。アフターで果実味と樽の風味が調和し、酸と共に余韻が長く続きます。

tetta

新アイテム

早い者勝ち!

ウラ箱あり

三和酒店

〒721-0963 福山市南手城町4丁目4-7
TEL(084)921-4864 FAX(084)921-1725

《2022年7月》 新アイテム

domaine **tetta** **赤**

お酒は20歳から 赤 白 ロゼ 発泡 軽 | | 重

アイテム名	2020 Merlot		¥3,800 税別		
品種	メルロ 100%				
樹齢	3-22年	容量	750ml	アルコール分	12%
生産本数	2,016本	収穫日	2020.10.07-19		
収穫時 Brix	22.0	除梗/破砕	あり/なし	酵母	野生酵母
発酵槽	ステンレスタンク	補糖		補酸	
熟成槽	木樽	酸化防止剤	無添加	無	無
フィルター	あり (75μ)	瓶詰日	2021.08.18	保管適温	10°C

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ないですが、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。

テイスティング

紫がかったガーネット色。赤果実の香りが主体ですが、引き込まれるような魅惑的で複雑な香りもあります。酸はしっかりとありますが、タンニンは穏やかなので今でも美味しく飲むことが出来ます。アフターには魅惑的なアロマと果実味が長く続きます。抜栓して数日後にはエネルギーが落ち、不安定になるので抜栓後なるべく早く飲んでいただくことをお勧めいたします。

コメント

tetta の赤ワインの中で、造り方次第でまだまだポテンシャルを引き出せると感じていたのは Merlot でした。この VT から栽培から醸造まで大きくやり方を変えてみました。確かな手応えを掴めましたが、自分自身の努力がまだ足りておらず、アフターに不安定な要素が出てきてしまいます。これから年を重ねるごとにさらなる進化を期待していただきたいと思います。

domaine **tetta** **白**

お酒は20歳から 赤 白 ロゼ 発泡 甘口 | | 辛口

アイテム名	2020 Pione Pressé		¥3,300 税別		
品種	ピオーネ 85%, 黄玉 8%, ナイアガラ 4%, 甲州 3%				
樹齢	24年	容量	750ml	アルコール分	12%
生産本数	513本	収穫日	2020.09.01-15		
収穫時 Brix	20.7	除梗/破砕	なし/なし	酵母	野生酵母
発酵槽	ステンレスタンク	補糖		補酸	
熟成槽	瓶	酸化防止剤	無添加	無	無
フィルター	あり (75μ)	瓶詰日	2020.10.25	保管適温	10°C

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ないですが、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。

(ご注意)

このワインは発泡性ワインです。立てた状態でしっかり冷やして、瓶を斜めにしたまま抜栓してください。温度が高い場合は、抜栓時にふきこぼれる事がございます。

テイスティング

微かに黄色がかった淡いオレンジ色。黄桃、パイナップル、マスカット、パッションフルーツなどのトロピカルで豊かな香り。味わいは甘さが残っており、穏やかな酸とビターな苦味が特徴です。アフターにはアロマと果実味が長く続きます。香味ともにボリューム感があり、食後酒としても活躍出来そうな満足感のあるワインです。瓶詰後にデゴルジュマンをしていますが野生酵母の力がとても強い為、噴く可能性もあります。よく冷やしてから抜栓後すぐにグラスに注いで下さい。

コメント

これまで生食ブドウから様々なワインを造ってきましたが、ピオーネを主体としたワイン造りは今回が初めてでした。ピオーネ特有の香りや苦みとどのように付き合い、フルーティで瑞々しい果実味をどのように表現するか、大きな挑戦でした。ヒントは「プレス」にあると考え、搾汁率が自然に下がるようにピオーネを1カ月ほど陰干ししたり、プレスに至るまでの過程では原始的なやり方をいくつか採用しました。生食ブドウから造られる新たな顔としてピオーネにも注目しています。

三和酒店

〒721-0963 福山市南手城町4丁目4-7

¥3,300 税別