

METISSAGE

メティサージュ

白

ジェレミー・デュクールはラングドック・ルシヨンの栽培農家の友人を訪れた際、病気に対する自然な抵抗力をもつ新品種の存在を知ります。環境に優しいワイン作りの可能性に魅了された彼は、家族一同を説得すると、早速いくつかの区画にこの新品種を植えることにしました。ボルドーでは初めての試みでした。

これは既に世界中で評価を得ている品種と、より堅牢な野生の品種とを自然に交配させて得たものです。メティサージュは革新的な組み合わせから誕生した、非常にユニークなワインなのです。

身分証明書

品種名 : Cal 6-04

両親 : ソーヴィニオン・ブラン + リースリング + 野生品種

誕生年 : 1991 年

国籍 : スイス

居住地 : アントル・ドゥー・メール、ロマーニュ村

サイズ : 1,3 ha

学歴 : ボルドーにて、環境保全学を修める



醸造

収穫期日 : 9月初旬

マセラシオンと発酵 : 数時間のマセラシオン・ペリキュレールの後、低温 (12°C) にてアルコール発酵を開始。徐々に温度が上昇し、20°C にて発酵終了

熟成 : 温度調節付ステンレスタンクで、シュール・リ製法で熟成

平均年間生産量 : 3,000 本

テイスティング

酸っぱさ、柑橘類、トロピカルフルーツ、スパイスが混じった香り。味わいはフレッシュ、ふくよか、柑橘類と花のニュアンス。

アペリティブ、魚介類、魚、スパイシーな料理と共に。若いうちに、十分冷やしてお楽しみください。