

Domaine Mittnacht-Frères

ドメーヌ ミットナット フレール



PINOT GRIS Les Petits Grains

ピノ グリ レ プティ グラン 2024



アルザス AOP

白・辛口

品種: ピノ・グリ 100%。

■ テイスティングノート

色調は銀色がかった黄色。香りは控えめですが、軽く燻したような栗の香ばしさとバニラのニュアンスが漂います。味わいは爽やかな酸とビロードのようなまろやかさを併せ持ち、フレッシュさと丸みが心地よく調和しています。余韻は繊細で、長く続きます。辛口タイプのピノ・グリです。

■ 畑と栽培

栽培方法: ビオディナミ農法

粘土石灰質土壌(ムッセルカルク)

樹齢 25 年

土壌管理: 畑の土を耕し、自然の草を残すことで地面を緑化

化学肥料や農薬を一切使用せず、手作りの堆肥やビオディナミ調合剤を使用。

ブドウとテロワールの自然なサイクルを尊重しています。

■ 醸造

収穫や選果はすべて手作業で行われ、セラーでは最小限の介入にとどめています。

手摘み収穫・房ごとプレス・大樽(フールドル)にてシュール・リー9ヶ月熟成・自然酵母

■ 分析データ

アルコール度数 12.78%・総酸度(酒石酸換算)5.1g/L・残糖 5.68g/L

サービス温度: 10~12℃

おすすめ料理: きのこのソテー、ソース仕立ての白身肉やロースト料理、インド・北アフリカ・中華料理、スパイシーな料理、セミハードチーズなど