

Domaine Mittnacht-Frères

ドメーヌ ミットナット フレール



SY x PN

シラー x ピノ・ノワール 2024

VIN DE FRANCE

赤・ミディアムボディ

品種: ピノ・ノワール 100%

■ テイスティングノート

リュベロン地方のシラーとアルザス地方のピノ・ノワールを組み合わせた、南北の産地をつなぐアッサンブラージュです。気候温暖化が進み、一部の品種が影響を受けつつある中で、未来を見据えた一本でもあります。全体のバランスは非常に調和が取れており、香りは表情豊かでエレガント、チェリーやブラックベリージャムを思わせます。味わいはスモーキーなニュアンスとビロードのようなタッチが特徴的。9ヶ月間の木樽熟成により、果実味とタンニンのバランスに優れたしっかりとした構成の一本に仕上がっています。

■ 畑と栽培

ピノ・ノワールはビオディナミ農法、シラーはオーガニック農法で栽培

植樹密度: 5,500 本/ha

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

収量: 40 hl/ha

■ 醸造・熟成

手摘みで収穫。100%除梗。10 日間のマセラシオン。9か月木樽熟成。天然酵母使用

■ 分析値

アルコール度数 13%・酸度(酒石酸換算)4.9g/L・残糖 0g/L

おすすめ料理: ジビエ、グリル料理、ピザ、シャルキュトリー、軽めのチーズ(牛・羊・山羊)などによく合います。