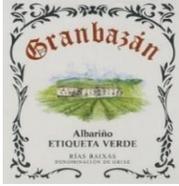
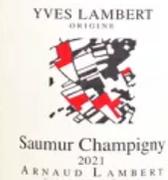


五千尺コミュニティワインソムリエセレクション 谷口 VS 埴内

スペイン/ガリシア・リアス バイシャス	フランス/プロヴァンス ニース	フランス/ロワール
<p>アクロ デ バサン グランバサンエティケタ ベルデ</p>	<p>シャトードベレ バロンジェ ロゼ</p>	<p>アルノー・ランベール ソーミュール・シャンピニ</p>
<p>アルバリーニョ</p>	<p>ブラケ</p>	<p>カベルネフラン100%</p>
<p>完熟した桃のような果実味や、花のような芳香、瑞々しい口当たりといった、アルバリーニョの親しみやすさをも見事表現している。 大西洋の潮風の影響を受けた塩味が隠し味</p>	<p>色調はやや濃いラズベリーピンク。赤スグリや野イチゴのコンポート、ピンクペッパー、ローズヒップの香り等が調和。味わいはまるやかでふくらみのある果実味が広がるドライなロゼ。</p>	<p>カベルネフランの特徴であるグリーンノート（メトキシピラジン）が品よく香る。まさにカベルネフランと言える味わい。自然派なので、柔らかいテクスチャーを十分に楽しむことができる。</p>
<p>オーガニックのサステナブル農法。化学肥料、除草剤不使用。ステンレスタンクで発酵後、4ヶ月間シュール・リー熟成。収穫はすべて手摘み。除梗99%。天然酵母のみで発酵。 コールドマセレーション。ステンレスタンクを使用した清潔な醸造。</p>	<p>ピオワイン。平均樹齢30年のぶどう樹を使用。畑は急斜面の為収穫は手摘み。畑は海と山に挟まれた標高200m。海風とアルプスからの風により、フレッシュさとエレガントさのあるワインになる。軽くスキンコンタクトを行い、ステンレスタンクで6ヶ月熟成。</p>	<p>2018年よりピオディナミ。収穫手摘み。除梗100%天然酵母無調整、ステンレスタンクやグラスファイバータンク醸造。メリット錆びや腐食に強い。耐薬品性に優れています。軽量で持ち運びが容易です。他の材質のタンクに比べ長寿命です。</p>
		
<p>イタリア / トレンティーノ・アルト・アディジェ</p>	<p>イタリア/フリウリ</p>	<p>イタリア/プーリア</p>
<p>サンタ・マッダレーナ ゲヴェルツトラミネール</p>	<p>プリモシッチ ピノ・グリージョ</p>	<p>サン マルツァーノセッサンタアンニ</p>
<p>ゲヴェルツトラミネール</p>	<p>ピノ・グリージョ</p>	<p>プリミティーボ</p>
<p>金木犀のような華やかで甘い香り。アプリコット、蜂蜜、蒸したサツマイモのような魅惑的なアロマ。ふくよかでとろりとした口当たりにスパイスと綺麗な酸味で引き締まった味わい。 協同組合産</p>	<p>ピノ・グリージョを浸漬して造るアンバーレッドのオレンジワイン。スマレヤラズベリーの香りが広がり力強く凝縮した味わいで余韻にしっかりとしたミネラル感が広がる。 イタリアで最も権威のあるワインガイドでも高い評価を得る。</p>	<p>ブラックチェリーやプルーンなどのアロマにタバコやスパイスのニュアンスが混ざり合う、複雑で広がりのある香り。バニラやチョコレートやコーヒーのような甘やかな余韻が続く。</p>
<p>クレステイン畑（単一畑）標高600メートル近い高地にあり、昼夜の寒暖差の激しさが葡萄の質を一層高めています。この畑のゲヴェルツは、3回に分けて収穫されるそうです。</p>	<p>醗酵：開放型オーク樽にて温度管理をせず1週間浸漬/オーク樽にて自然発酵/MLFあり。熟成：オーク樽(600L、スラヴォニア産、新樽比率50%)12カ月/瓶12カ月</p>	<p>世界で人気急上昇中。樹齢60年以上の古木から作られる超凝縮感。全て手摘み。樽熟成はフランス産とアメリカ産を使用。実が非常に多くなる年にはグリーン・ハーヴェストを行い、収穫量を調整することで高品質なブドウのみ使用することを徹底しています。</p>
		