

# METISSAGE

メティサージュ

赤

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です。



## 身分証明書

品種名：カベルネ・ジュラ

両親：カベルネ・ソーヴィニヨン+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、ベルバ村

サイズ：1,7 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月中旬

マセラシオンとアルコール発酵：タンクにぶどうを入れ26°Cで15日間のアルコール発酵。定期的なルモンタージュとデレスタージュ。発酵後マセラシオンを30°Cで10日間続ける。18°Cでマロラクティック発酵。

熟成：ステンレスタンク内にて

平均年間生産量：5,500本

## テイスティング

スパイスと濃厚な黒い果実、特にカシスが混じりあった香り。ふくよかな味わい、熟した果実、よく溶けたソフトなタンニン。

アペリティフ、シャルキュトリー、バーベキュー、スパイシーな料理、チーズ、チョコレートのデザートと共に。