



BOUCHON
FAMILY WINES

PAÍS SALVAJE

パイスイ・サルヴァヘ

パイスイ・サルヴァヘは、チリのマウレ・ヴァレーの乾燥した海岸地域に位置するミングレと言う土地に自生している、野生パイスイ種のブドウから造られています。その野生のパイスイ種はミングレの地に広がる土着の自然に生えている草木に絡まり成長しています。そのミングレにブション・ファミリー・ワインの中心となるワイナリーを持つブション家は、5メートルにもなるハシゴを使って自生しているパイスイ種のブドウを収穫します。ワイン造りはそのブドウが野生である事を尊重し、発酵もブドウに付いている天然酵母だけで行われ、フィルターもかけずに仕上げられます。パイスイ・サルヴァヘは野生の花やローズヒップ、チェリー、野生のイチゴ等の香りを引き出し、味わいはジューシーでフレッシュ、そして軽やかです。正直でごまかしのない真のワインで、チリの昔のワインの味わいを甦らせたワインです。

テイasting・ノート

柔らかな赤いチェリー色。生き生きとした赤い果実やチェリー、野生のイチゴに花の香りが感じられ、口に含むとフレッシュ感溢れ、バランスの良い素朴な味わいが後味まで長く続きます。このワインは様々な種類のソーセージやバーベキューなどと大変よく合います。若いうちに楽しんでください。最適なサービス温度は14-15℃です。

情報

ヴィンテージ：2018

ヴァレー：マウレ

ブレンド：100%パイスイ

ヴィンヤード

土地：ミングレ、乾燥した沿岸地域、太平洋から45km、標高193m

土壌：古代土壌、砂質花崗岩ローム層、沿岸山脈の花崗岩から形成され、かなり多くの石英やミネラル等を含む

収量：極小、不明、野生に生えているだけ

収穫：手摘み、潰れない様に小箱使用、もともとある自然の森でハシゴを使って収穫、4月最後の数日間

醸造

30%はコンクリートタンクでマサラシオン・カルボニーク、70%は伝統的な「ザランダ」と呼ばれる器具で除梗、自然発酵、無添加、無濾過

テクニカルデータ

アルコール度：12.5°

pH：3.58

残糖：1.19g/L

総酸度：4.57g/L

UPC：7804444001622

参考小売価格：¥2,500（税別）



蝋キャップコルクの開け方

蝋は切り取らずに、ソムリエナイフのスクリューをそのまま蝋部分に直接差し込み、通常通り引き上げ、コルクを抜く。

