

MEYBLUM
& FILS
Phénomène

par
Domaine Allois



Phénomène (フェノメヌ)

Grapes:	ヴェルマンチーノ、ルサン、マルサン
Soil:	小石が混ざった石灰粘土質
Age of Vine:	平均15年
Vinification:	ブドウ収穫は手摘み、完熟ブドウだけを使用。3週間のスキンコンタクトは添加酵母ではなく自然酵母で発酵。
Maturation:	18ヶ月間フランス製の樽で熟成、濾過はなし。
Alcool:	13%
Color:	完璧な金色の反射を持つオレンジ色。
Nose:	香辛料の香りがふわっとくる、マーマレード、干しリンゴ、プルーン、チェリーなどの香り。
Palette:	口の中で、たっぷりリッチに広がる。とてもまろやかで柔軟性があり重くない甘ささえ感じる。ファイナルはスパイシーでプルーンな余韻が残る。
Sellaring:	ビオ、ビオディナミでありながら10年の長期熟成可能な完璧なオレンジワイン。

