

Poi Poi Poiré Blanchet 2016

ぼわぼわ ポワレ ブランシェ

山形の旬を、ブドウと共に彩る風物詩。
ラ・フランスの魅力をそのままに。

Technical data

- ◆品種構成 ラ・フランス100%
- ◆収穫日 2016年10月6 - 13日
- ◆畑 皆沢畑、原口畑(平棚)
- ◆アルコール度数 7.1%vol.
- ◆総酸度 5.3g/L(酒石酸換算)
- ◆pH 3.90
- ◆樽比率 N/A
- ◆生産本数 4,880本
- ◆クロージャー 王冠(Pelliconi Feryl PL、黒)
- ◆瓶詰日 2017/5/9,16
- ◆発売開始日 2018年4月18日

ぼわぼわポワレブランシェ2016



Wine Story

山形を代表する果実、『ラ・フランス』は1864年にフランス人のクロード・ブランシェが発見し、日本へ伝搬してきました。実は母国フランスでは絶滅していたらしく、91年に天童市から苗木をプレゼントしたエピソードも。私達の畑には沢山のラ・フランスが植えてあります。その殆どが生果として販売され、余韻も残さず来年までのお楽しみとなります。果実には必ず旬があり、それが当たり前でした。ポワレの味わいは、まさに旬をとじ込める！という思いで造っています。果実のもつ瑞々しさや、弾けるような香りを大切に、大人が楽しめるようにほろ苦さや、もちろんアルコールも含めて…。きっとブランシェさんは想像もしていなかった楽しみ方かな。
Merci Clade Blanchet !!

Technical Supplements

例年よりも豊作だった年で果実も丸々としていました。追熟後、低圧で搾汁を行い、約10～14日にわたって発酵管理を行いました。実はタンクを二つに分けて発酵し、発酵終了後にブレンドしています。さらに、きめ細やかな泡を生み出すために再度酵母を入れて瓶内二次発酵を行いました。熟成期間は10カ月以上(2018.3月時点)も行い、澱からくろ旨みや香りをポワレに溶け込ませます。 昨年よりも柔らかな印象です。

ウッディファーム & ワイナリー

(有限会社 蔵王ウッディファーム)

〒999-3212 山形県上山市原口829

Tel 023-674-2343 Fax 023-677-2020

e-mail:winery@woodyfarm.com

蔵王山麓かみのやま
WOODY FARM & WINERY