

Domaine Johanna Cecillon

Cidre Nerios

ネリオスはケルト神話に登場する湧水の神です。

Domaine Johanna Cécillon- フランス北西部ブルターニュのセヴィニャック村とトレディア村にまたがる、ケルト民族ゆかりの地の高木の果樹園と草原からなります。果樹園は、甘味、甘苦味、苦味、酸味など、様々な味を組み合わせた14種のシードル用リンゴ樹で構成されています。

Nerios- ケルト神話に登場する湧水の神です。

Terroirs- 花崗岩および泥土質の土壌。

甘苦いリンゴを生む果樹園は、真南に向けた斜面にあり、地中には中程度の深さの花崗岩質の土壌が広がります。

Arboricultur- 高木の果樹園は草が生い茂り、密集度が低く、多様性が守られています。環境保護の観点から、農薬や殺虫剤は使用していません。ドメーヌではオーガニック栽培による生産に取り組んでいます。

Cidrification- リンゴの収穫は9月から12月にかけて手作業で行い、摘み終えたリンゴは倉庫で袋に保管し、さらに熟成させます。

発酵は野生酵母を使って行い、発酵槽で管理した後、オーク樽でアッサンブラージュを行います。瓶詰めは5月の始めに行いその際、硫黄添加物、炭酸ガス及び低温殺菌処理を加えず、天然の泡を閉じ込めます。その後、瓶内で二次発酵を行います。若干濁りが残りますが、これは天然の泡を封じ込めているためです。

Alcohol volume- 7%~7.5%

Dry Cider- ネリオスは上品でしっかりとした渋みをもつ辛口のシードルです。気泡は細かく、色は赤褐色、口に含むと甘草、かすかにキャラメルの香り、そして後味にはタンニンを感じます。

Tasting suggestions- 鶏肉のシードル煮込み、豚フィレ肉のハニーマスタード焼き、フルミのサラダ、あるいはチーズなどと一緒にご一緒ください。飲む前に瓶を立てておき、12℃に冷やしてお召し上がりください。



商品名：ドメーヌ・ジョアンナ・セシヨン シードル ネリオス
容 量：750ml

JANCODE : 3770005572105 入数：12