

～ BeBe ベベ ～

無垢で気まぐれな葡萄樹



葡萄を踏む人

動力機械を使わず足踏みで果汁にします。
(衛生ジャケット着用)

南アルプスで最も優れた葡萄が実る、砂れき地にBeBe畑があります。元気に実る姿は野原を駆け巡る子どものようです。飲み手よって気まぐれに変わる味覚がBeBeの楽しさです。

呼 称	BeBe2017 <生産 230 本>
タイプ	11.0度 750ml / 赤・辛口 北海道ミズナラオークチップ
収 穫	2017年9月15日手摘み収穫
テロワール	・南アルプス飯野「深澤畑」 レキ砂シルト泥=2:2:4:2 標高 330m 土壌：礫質普通褐色低地土
品 種	マスカットベリーエー100%
酵 母 チップ	自然酵母だけで、酸化防止剤の添加をおこなわずワインにしました。 ○ステンレスタンク 15日間発酵 ○ミズナラオークチップ 20日間浸漬 ○2018年夏、星空の下で7日間瓶内マロラティック発酵
特 徴	焼きリンゴとシナモンの香り、ゴボウを感じさせつつも、ときにスパイシーなオリーブの渋みを感じさせてくれます。 【北海道 Mizunara Oak chip】 90×56×27 brown toast Minami-alps Bakery Louvre 20日間浸漬 ミズナラの樹は北海道旭川で見つけました。それをワイナリー近くのベーカリー「ルーブルさん」で、約1日かけてゆっくりと焼き上げてもらいました。 ※2018年、日本のワイン法でもオークチップの使用が認められました。 暗冷所又は、冷蔵保管