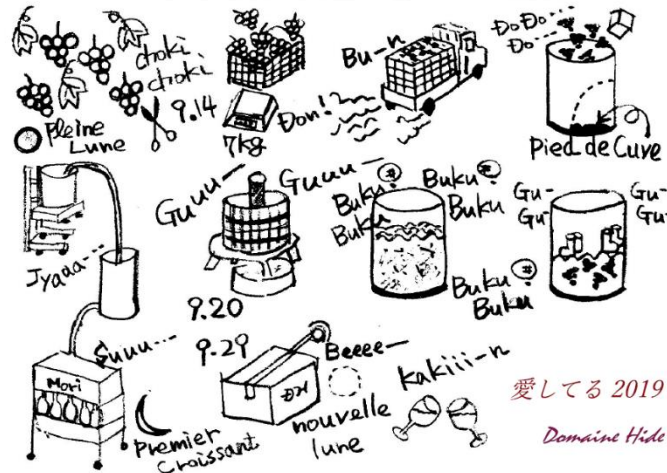


～ 愛してる 2019 ～



呼 称	「愛してる 2019」 <生産 786 本> 満月:Pleine Lune (プレーヌ・リュンヌ)
タイプ	Al 9 度 750ml / 赤・辛口 自然酵母、酸化防止剤無添加、無濾過、 無清澄、満月収穫～新月びん詰め
収 穫	2019 年 9 月 14 日 手摘み収穫
テロワ ール	南アルプス東芝原畑 標高 330m ※未風化の土砂が堆積した土壌。排水が良く、オ リーブ畑が隣接する優しい雰囲気を持つ畑。
品 種	マスカットベリーエー100%
酵 母 セニエ	○自然酵母 Pied de Cuve ピエ・ド・キューブは、少量の葡萄を 予め発酵する種酵母のことです。 ○セニエを 21%行いました。果皮と果肉 を集めて醸す贅沢な製法です。
特 徴	〇月の力を借り、満月日に収穫し新月日 に蔵入れしています。果実のフレッシュ さと、果皮の複雑さが特徴です。 暗冷所又は、冷蔵保管
愛 し て る	明けても暮れても君のことばかり。 栽培の話が終わらない、夜遅くに会いに 行ったり、奥様の名をピエ・ド・キュー ブ（自然種酵母）に付けたり、ここは葡 萄とワインに夢中な人ばかり。 2019 の Yamanashi ミレジムは台風の影 響もあり★2 つ。辛く厳しい年だからこ そ、個性溢れた心に残るワインが生まれ ることを造り手は知っている。