





Domaine Thymiopoulos

ドメーヌ・ティミオプロス



● Macedonia - Rosé de Xinomavro マケドニア ロゼ・ド・クシノマヴロ				
	<p>畑</p> <p>品種：クシノマヴロ100% 位置：標高500m 土壌：石灰質、緑色の花崗岩、泥灰土</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーションあり。 ステンレスにて30日醗酵。</p>		<p>備考</p> <p>名称はブドウ品種から由来。 醗酵はステンレスタンクで始め、オーク樽（バレル）に移して、終わる。</p>
● Naoussa Jeunes Vignes de Xinomavro ナウサ ジューヌ・ヴィーニュ・ド・クシノマヴロ				
	<p>畑</p> <p>品種：クシノマヴロ100% 植樹：1980年代 位置：180-550m、北東 土壌：石灰岩、花崗岩</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーションを12日間行う。 ステンレスタンクにて2-4か月醗酵。</p>		<p>備考</p> <p>名前はブドウ品種から由来。 ブドウの完熟度合により、少しだけ若い全房を混ぜる。全房を混ぜることによりフレッシュさとハーブ感を与える。全房を混ぜる量はブドウの完熟度合により、毎年異なる。また、梗が醗酵の段階で少量入っていることにより、果実をつぶす役割を果たし、マストから果汁を流れやすくする。さらに梗は醗酵をしやすくし、醗酵温度を低く保てるが、醗酵を終わらせやすくもする。</p>
● Naoussa Xinomavro Nature ナウサ クシノマヴロ・ナチュール				
	<p>畑</p> <p>品種：クシノマヴロ100% 位置：200m、東 土壌：石灰岩</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーションを30日間行う。 ステンレスタンクにて12ヶ月醗酵。 バリックにて、12ヶ月熟成。</p>		<p>備考</p> <p>亜硫酸無添加に造られる、挑戦的なキュヴェ。</p>
● Naoussa Oenos ナウサ イーノス				
	<p>畑</p> <p>品種：クシノマヴロ100% 位置：480m、北東 土壌：花崗岩</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーションを8日間行う。 ステンレス（1次醗酵）、バレル（2次醗酵）で、12-15ヶ月（2次醗酵期間を含む）行う。 バリックにて熟成を12-15か月間。</p>		<p>備考</p> <p>ブドウの完熟度合により、少しだけ若い全房を混ぜる。</p>