


Herve Jestin
エルヴェ・ジエスタン



	○Extra Brut - Premier Cru エクストラ・ブリュット プルミエ・クリュ		備考 そもそも生命は常に進化を続けるものであるため、醸造ももちろん年々で大きく変わりますが、私はただ自然の声を聞き、それによって醸造方法を選んでいます。
	畑 品種：シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ	醸造 バリック樽(225L)で醸造 オーク樽で9ヶ月間熟成、マロラティック醗酵は自然に始まり、夏至を過ぎてからピン詰め	