



Grace Winery

Hishiyama Vineyard Private Reserve Koshu de Grace Winery est un superbe exemple de la viticulture japonaise, combinant des saveurs fruitées délicates avec une minéralité rafraîchissante.

GRACE WINE

Hishiyama Vineyard Private Reserve Koshu 2024

, Japon

Région et Vignobles

Grace Winery est située dans la **préfecture de Yamanashi**, le berceau de l'industrie viticole japonaise. Les vignobles se trouvent dans le **district de Hishiyama**, à la plus haute altitude de la région de Katsunuma, allant de **500 à 600 mètres** au-dessus du niveau de la mer. Le sol de cette zone est diversifié, avec un mélange de composants alluviaux et granitiques, offrant un excellent drainage et contribuant à la minéralité distinctive du vin.

La **région de Katsunuma** bénéficie d'un climat chaud qui favorise le développement sain des raisins. Le terrain complexe et la haute altitude du vignoble permettent une variation de température diurne significative, améliorant le profil aromatique et préservant l'acidité des raisins. Grace Winery utilise des pratiques agricoles durables et biologiques, employant des techniques modernes telles que la **taille en cordon long** pour optimiser la gestion de la canopée et contrôler les rendements, ce qui aide à concentrer les saveurs et les sucres dans les raisins.

Vinification

Le processus de vinification pour le Hishiyama Vineyard Private Reserve Koshu commence par une vendange manuelle soignée des raisins à maturité optimale. Les raisins sont ensuite pressés délicatement dans un pressoir pneumatique pour préserver leurs saveurs délicates. La fermentation se fait dans des cuves en acier inoxydable à des températures contrôlées pour maintenir l'acidité naturelle et les caractéristiques fruitées du cépage Koshu.

La maturation se poursuit dans des **cuves en acier inoxydable** pour améliorer la clarté et la fraîcheur du vin sans introduire de saveurs externes. Ce processus garantit que le produit final conserve son acidité vibrante et met en valeur l'essence véritable du cépage Koshu et de son terroir.



Alcool : 12,00 %

Composition: 100% Koshu



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Hishiyama Vineyard Private Reserve Koshu 2024

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Jaune pâle avec des reflets verdâtres.
- **Arôme** : Arômes superposés de **citron et lime** complétés par des notes d'**acacia, coriandre et cumin**, avec des touches minérales de silex.
- **Bouche** : Sec et lisse en bouche, avec une acidité ample enveloppant le fruit d'agrumes, menant à une finale délicieusement fraîche et minérale.

Le Saviez-Vous ?

Le **cépage Koshu** est cultivé au Japon depuis plus de mille ans, apporté dans la région via la route de la soie depuis l'Asie Mineure. Grace Winery, fondée en 1923, a été pionnière dans l'introduction des méthodes européennes de taille et de formation des vignes au Japon, améliorant considérablement la qualité et la reconnaissance des vins de Koshu. La cave participe également au projet '**4% Initiative**', qui se concentre sur la santé des sols pour promouvoir la sécurité alimentaire et lutter contre le changement climatique.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Sushi et Sashimi** : L'acidité vive et la minéralité subtile du vin rehaussent les saveurs délicates des fruits de mer frais, en faisant un excellent accord pour le sushi et le sashimi.
- **Poisson blanc grillé** : Les notes de citron et de minéralité du vin complètent les saveurs simples et pures du poisson blanc grillé, améliorant l'expérience culinaire globale.
- **Salade de fromage de chèvre** : L'acidité et les notes florales du vin se marient parfaitement avec le crémeux et le piquant du fromage de chèvre, créant un équilibre harmonieux.
- **Tempura** : La texture légère et aérée du tempura est équilibrée par l'acidité fraîche du vin, coupant à travers la richesse du plat.

