

ワイン醸造と憲章

ぶどうの収穫は手作業で行ないます。そのあと選別し、エア圧搾機で絞ります。ぶどう汁は一晩デカンタ（上澄みを取る）されます。私達は、それぞれの土壌にはそれぞれ特有の酵母菌があって、その酵母菌が一番いいものだと考えるので、ほかのものは何も追加しません。

オーク樽熟成は、質的工程におけるいかなる工程も避けて通らない方法です。

ワインを、細かい澱（オリ）の上で寝かせます。1年間樽で熟成され、自然の安定性が生まれます。私達は消化がよく体にいいワインを求めるからです。

写真は、洗浄されたばかりの樽の入り口から体を滑り込ませるクリスチャンです。

