

Le Patis des Rosiers 2023

パティ・デ・ロジエ 2023



- 品種: ガメイ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 40~45年
- アルコール度数: 13%
- 土壌: 片麻岩とシスト
- 栽培/認証: 有機栽培 / ナチュラル・エ・プログレ
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 全房のままグラスファイバータンクにて7日間のマセラシオン。発酵後6~10か月間のシュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ワイン名は区画の名前。

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかに紫がかったルビーレッド。

カシスやブラックベリー、野苺などのジューシーで明るい果実味に黒コショウのスパイシーなニュアンス。

旨味も乗っており、紅茶のような緻密なタンニンのため、とてもなめらかな口当たり。

牛肉のブルゴーニュ風(ビーフシチュー)やラム肉のローストなどと良く合います！