

Les Sauvageons 2023

レ・ソヴァージュ・ルージュ 2023



品種: ガメイ100%

タイプ: 赤

樹齢: 45年

アルコール度数: 12.5%

土壌: 粘土石灰質、ローム質

方向: 南東向き

栽培: ビオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 除梗100%。4週間のマセラシオン後にプレス。ファイバータンクにて発酵後、木樽にて13ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

『ラ・ヴィーニュ・ソヴァージュ』は2018年に設立されたドメーヌ。
オート・サヴォワ県、トノン・レ・バン村の近辺に広がるレマン湖の斜面に位置しています。

スイスでワイン造りを学んだあと、フランスのオート・サヴォワ県に戻ってきたダヴィッドは地元のドメーヌでワイン造りの経験を積みます。当時は0.15haの畑を栽培。そして徐々に周りの畑を買い取り、今では2Haの畑を所有。

ダヴィッドはワイン造りをする前からヴァン・ナチュールを好んで飲んでいました。
『確実にナチュラルワインを造る！！畑で行われたすべての作業がワインから表現され、皆さまでに感じとらえて貰いたい！』というのが彼の信念。

🍷 テイスティングコメント 🍷

大輪のバラのアロマや、赤紫蘇などのニュアンス。カカオの様なしっかりとした重めのタンニンに負けないミネラル感と酸が全体を引き締め、しっとりとしたバランスを与えています。