

# La Luce 2017

## ラ・ルース 2017



- 品種: グルナッシュ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 45年
- アルコール度数: 13%
- 土壌: 片麻岩
- 方向: 北向き
- 栽培: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 収穫した葡萄を房まるごとファイバータンクにて4週間のマセラシオンカルボニック。その間はピジャージュもルモンタージュもしない。その後木製タンクを用いて8か月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

エドワードが大好きだった祖母の名がキュヴェ名となった、誰もが認めるドメヌブーデュモンドのトップキュヴェであり、ルーシヨンワインのトップクラスとも言えるグランヴァン。

カサーニュのテロワールのポテンシャルの高さを最大限に表現した偉大なその酒質は、唯一無二の味わいです。力強さの中にある上品な味わいに心つかまれます。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

赤いバラのアロマティックな香りやプルーンやブラックベリーなどの熟した南の果実味。ほんのりとクローブやブラックペッパーのスパイスのニュアンス。ですがタンニンは緻密でほどよく酸味もありスイスイと喉に引っかかることなく飲みちゃいます！

ビストロでシャルキュトリーなどと気軽に楽しむのもよし、中華や薬膳料理など繊細なスパイスのお料理とも調和します！