

L'Agathe 2020

ラガット 2020



品種: ロール25% グルナッシュ・ブラン25%
クレレット25% ルーサンヌ25%

タイプ: 白

樹齢: 30年

アルコール度数: 12.5%

土壌: シスト

栽培/認証: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 培養酵母

SO2: 60mg/L添加

発酵/熟成: 品種ごとにダイレクトプレス。ステンレスタンク
内でアッサンブラーージュ後、温度を16°Cに保
ち、3週間の発酵。

葡萄ストーリー

当主ジャン=マリー・ランベールはプロヴァンスの農家出身。葡萄畠は2003年から有機的に管理されています(10年後に認証取得)。これはあくまでもワインの品質のためではなく、環境を傷つけない方法で栽培したいという彼の哲学に基づいて行われています。

息子マルソーが誕生した1996年、シスト土壌と急な斜面に魅了され、サン・シニアン地区の小さな村ベルルーの土地を購入しました。「私はシストがワインに与える乾燥したバラの花びらの細かい香りが好きなんだ。アルコール度数が低くてみんなが楽しく飲み心地の良いワインを生み出すために丘の中腹で葡萄を栽培しているよ。」と彼は語ります。

ワイン名の「アガット」とは、彼のお母さんの名前。

テイスティングコメント

輝きのあるレモンイエローの色調。

ラフランスの爽やかさや、メロンやバナナの甘みを感じるふくよかな果実味。

タイムのようなハーブの清涼感もあり、ミネラル感もたっぷり感じられます。

レモンやライムのようなキレのある酸がリッチな果実味を引き締めており、バランスの良い味わい。
やや低めの温度帯がおすすめです。

マスター風味の林檎と白菜のサラダや、鮒しゃぶなどと相性良さそうです。