

ENCORE 2022

アンコール！ 2022



品種：シラー70% グルナッシュ30%

タイプ：赤

樹齢：15年

アルコール度数：13.0%

土壌：粘土石灰質、砂利

栽培：ビオロジック栽培

収穫：手摘み

酵母：自然酵母

SO2：20mg/L 添加

発酵/熟成：品種ごとに別々に醸造し、圧搾後にブレンド。
30%は全房のまま、70%はダイレクトプレス。
ファイバータンクにて7~10日間醸し発酵後、
1か月フードルとアンフォラにて、その後1~2ヶ月
はステンレスタンクにて熟成。

🍇 ストーリー 🍇

カヴィストの友達にこのワインを飲ませると、もっと「Encore ! =アンコール！」と言われたのでキュヴェ名に。ラベルはレミの叔父さんが持っている、クラウド・アスティエの絵のひとつ。

🍷 テイastingコメント 🍷

淡いルビーレッドの色調。

まさに苺！食べ頃の熟した苺を頬張ったような、なんとも瑞々しい甘さが広がるようです。

徐々に苺のコンフィチュールのようなニュアンスや、わずかなスパイス感も現れます。

香りの甘さとは裏腹に、涼し気な酸が心地良く、なんの引っ掛かりもなく喉へ流れ込むようです。

ワイン名の通り、もう一杯！とおかわりしたくなるような最高の喉越しのワインです！