

HO'OPONOPONO 2022

ホ・オポノポノ 2022



- 品種: ヴィオニエ マルサンヌ ルーサンヌ
タイプ: オレンジ
樹齢: 9~11年
アルコール度数: 11.0%
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: 無添加
発酵/熟成: 全房のままの葡萄を品種毎にプレスし、その後ブレンド。アンフォラで1か月、その後ステンレスタンクで6カ月の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ホ・オポノポノとはハワイの伝統的な思想。「ありがとう」「ごめんなさい」「許してください」「愛しています」の4つの言葉を心の中でつがやくことにより、人の心を癒す効果があるそうです。ラベルは、フランス-スペイン人のダヴィッド・ヴァモンド・ロペによる、彼なりの治癒の解釈を表現している。

🍷 テイastingコメント 🍷

夕焼けのような鮮やかな橙色。

白い百合の花や文旦のような和の柑橘の果実味。白コショウのような緻密なスパイスも感じられます。

徐々にゼストランジュ(オレンジピールの砂糖漬け)やピーチティーのような紅茶のようなニュアンスも現れてきます。

黒烏龍茶のような、きめ細かくもしっかりとしたタンニンがあり、ビターな味わい。

とても複雑味があり、エキゾチックな雰囲気。