

Loustic 2023

ルスティック 2023



品種: カベルネ・フラン80% ピノ・ドニス20%

タイプ: 赤

樹齢: 10年~50年

アルコール度数: 13%

土壌: 粘土質・シレックスと砂状の緑色の石灰質も含む

栽培/認証: ビオダイナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 10mg/L添加

発酵/熟成: ピノ・ドニスは100%除梗にて6日間、カベルネ・フランは除梗なしで12日間の醸し発酵。ピノ・ドニスのフリーラン・ジュースとカベルネ・フランの葡萄を一緒に醸造し、その後6ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

「Loustic」=「おどけもの、冗談好き」という意味。2020年に誕生したキュヴェ。

🍷 テイスティングコメント 🍷

赤いバラやハイビスカス、紫蘇などのしっとりと赤い花々のスパイシーなアロマやザクロの果実味、そしてペパーミントの様な清涼感溢れる香りがアクセントとして光ります。低音から高音まで様々な色合いでハーモニーを奏でる、エレガントな味わい。