

# Malophet 2020

## マロフェ 2020



品種: カリニャン100%

タイプ: 赤

樹齢: 120年と55年

アルコール度数: 14.0%

土壌: 花崗岩質

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 除梗せずに房まるごと低温でマセラシオンカルボニック。

500ℓと600ℓの木製樽にて6か月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

元タステファンはAngeles sur merで写真家として活動していたが、ワイン造りへの興味が高じ、その道に自身の進路を切り替え、リヴザルトの醸造学校を卒業。そして2005年に自身の子供の名前を冠したドメーヌ・レオニヌを立ち上げる。

Malophetとは « malo faite », マロラクティック醗酵をしたという意味です。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

濁りのある淡めの赤色。

赤いバラの艶っぽさのあるアロマに、フレッシュなアメリカンチェリーの甘酸っぱい果実味。

かすかに山椒のようなきめ細やかなスパイスも感じられます。

時間の経過とともに、チェリーのコンポートや、ほんのりとバニラのような甘いニュアンスも現れてきます。

チャーミングな酸味も程よくあり、旨味の乗った、まろやかな口当たり。