

# Rock Deluxe 2019

## ロック・デリュクス 2019



品種: カリニャン100%  
タイプ: 赤  
樹齢: 70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プレス機にかけ、ステンレスタンクにて15日間の醸し発酵。  
マロラクティック発酵後、228ℓの木製樽にて6か月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

元々ステファンは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。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

外縁がレンガ色の深い赤色。  
シャクヤクの花のような甘くフローラルな香りにカシスのコンフィチュール、ドライアプリコットなどの凝縮した果実味。  
徐々にポートワインのようなニュアンスや、シナモンなどの細かなスパイス感も現れ、その複雑な香りからもスケールの大きさを感じさせます。  
とてもシルキーな舌触り。旨味も舌に残ります。余韻もとても長く、ミネラル感と溶け込んだスパイス感が骨格を成しています。  
様々な要素がハイレベルな位置でバランスを保っている、素晴らしいワイン。