

# Ploum 2021

## プルーム 2021



- 品種: サンソー シャルドネ
- タイプ: 赤
- 樹齢: 60年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: 石灰質
- 方向: 西向き
- 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: 除梗なしの全房のサンソーを5日間のマセラシオン。(シャルドネがほんの少し入っている - 3%)

### 🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌの名は、フランスの詩人、ジャン・コクトーの、「L'absurde génie de fleurs=花は理屈のない素晴らしさ、そして才能」という詩の一節を引用。都会人でありながら自然に憧れをもち、観察し続けたコクトーの生涯と自分たちを重ね、さらに花のように香り、まるで天空に舞うように軽くエレガントなワインを造りたいという思いも込めてこのドメーヌ名としました。

「プルーム」とは葡萄が水の中に落ちる音をイメージし、まさにその音のように、葡萄の純粋な水分を感じるワインという意味で名付けられた。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのある淡めの赤色。

ハイビスカスなど赤い花のアロマに瑞々しいスモモの果実味、ピーチネクターのニュアンスが感じられます。

アセロラを思わせる酸に、搾りたてのぶどうジュースやピンクグレープフルーツなどのフレッシュな後味。

何の引っ掛かりもなく、スルスルと身体に流れ込んでいくピュアな味わいです。