

APUS 2020

アピュス 2020



- 品種: カリニャン アラモン サンソー
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: 全房のまま樹脂製タンクを用いて1週間のスキンコンタクト。
その後一部をプレスし、ジュースをタンクに戻して軽い抽出を行う。
その後、6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ドメヌの名は、フランスの詩人、ジャン・コクトーの、「L'absurde de 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ヌ名としました。

『Apus』= ルーマニア語で『夕焼け』を意味しています。

🍷 テイスティングコメント 🍷

紫がかった赤い色調。ラベンダーのようなフローラルな香りがふわっとあがってきます。

アメリカンチェリーやネクタリンなどのギュッと詰まった果実味、細かく挽いたブラックペッパーのようなスパイシーさも感じられます。

とても瑞々しく、ジューシー。綺麗な酸を持ち合わせた滑らかな味わいに仕上がっています。