

La Courage des Oiseaux 2020

ラ・クラージュ・デ・オアゾー 2020



- 品種: グルナッシュ カリニャン シラー
- タイプ: 赤
- 樹齢: 30年
- アルコール度数: 14.0%
- 土壌: 青シスト土壌
- 栽培/認証: ビオディナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 葡萄を除梗、破碎後、トロンコニック木樽を用い発酵・熟成。瓶内1年熟成。

🍇 ストーリー 🍇

土壌と生き物を尊重するというポリシー。畑では様々な生物多様性を増やし(動物や虫、他の植物等)、土壌もできるだけ手を加えない。ビオディナミ栽培法を実践。

ドメーヌを始めたときに使用した最初のブドウ。素晴らしいテロワールだが、ガリッグに囲まれたとても畑仕事が大変な区画。収穫量も少ない。ワイン造りの大変さと情熱などの表現したキュヴェ名。

🍷 テイスティングコメント 🍷

濃いめの紫色。
ブルーベリージャムのような凝縮感のあるジューシーな果実味。チョコレートやバニラエッセンスのニュアンスも感じられます。
スパイスやメントールのような爽快感、そしてミネラル感に溢れています。
タンニンとスパイス感が溶け込んでおり、まろやかな口当たり。余韻にもブルーベリーソースのような煮詰めたニュアンスが長く続きます。