

Faire Avec 2021

フェア・アヴェック 2021



- 品種: アリカンテ60% グルナツシュ40%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 30年
- アルコール度数: 13.0%
- 土壌: 灰色の粘土質
- 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: 全房のままの葡萄をファイバータンクを使用し、5日間の醸し発酵後、そのまま熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌ名のレ・マオとはオキシタンでMauvaise(悪い、劣った)という意味。みにくいアヒルの子の童話から連想し名づけたドメーヌ名です。アヒルは最初のヴィンテージから白鳥として飛び立ったかもしれません。それくらい南仏とは想像できない優しく、エレガントでフレッシュな美味しいワインです。どこで修業することもなく独学でワイン造り上げたヴァンサンセンスには要注目です。

ヴァンサンが葡萄のポテンシャルを信じ、何も手を加えずに出来上がったキュヴェなので、「フェア・アヴェック=成り行きにまかせて」と名付けられた。

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかに赤みがかった紫色。

ポップリのような華やかなアロマや、フレッシュなプルーンのような明るい果実味。

ジンジャー、クローヴなどのスパイスやローリエなどのハーブ感もあります。

みたらしの甘じょっぱい雰囲気旨味とカシスソースのような甘みのある余韻が長く続きます。

タンニンは繊細で、程よい酸味とのバランスが良く、ついスルスルと飲んでしまいます。

牛肉のトマト煮込みや柚子胡椒で食べるハツ焼きなどと一緒に楽しみたくなる味わいです！