

# ENCORE 2023

## アンコール！ 2023



- 品種：シラー55% グルナツシュ45%  
タイプ：赤  
樹齢：25年  
アルコール度数：13.0%  
土壌：粘土石灰質、小石  
栽培：ビオロジック栽培  
収穫：手摘み  
酵母：自然酵母  
SO2：無添加  
発酵/熟成：2/3の葡萄はプレスしたトロンペット(破碎した葡萄にジュースを浸す発酵方法)、1/3は全房の葡萄。7~9日間のマセラシオン後、プラスチック製のタンクにて発酵。その後1ヶ月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

このキュヴェは、グルナツシュとシラーを通常とは全く異なる解釈である、「喉の渴きを癒すワイン」となることを意図し、早い段階で瓶詰めしています。  
ラベルはレミの叔父さんが持っている、クラウド・アスティエの絵のひとつ。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

鮮やかなチェリーレッド。

フランボワーズやレッドチェリーなどのチャーミングな果実味や、赤い花のアロマ。ほんのりと感じられるスパイス感。

とてもしっとりとした質感で、引っ掛かりのない滑らかな喉越し。

ベリー系の甘酸っぱい酸味が心地よく、1Lボトルにした理由も納得の軽快な味わい。