

Hatchepsout 2024

ハトシェプスト 2024



品種: シラー

タイプ: ロゼ

アルコール度数: 13.0%

樹齢: 30年

土壌: 砂質、シルト質

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 10mg/L添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄をダイレクトプレス。ステンレスタンクにて発酵後、500Lのバリックにて4か月の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

Hatchepsoutは古代エジプトの最初の女性ファラオの一人です。また、私たちが大好きなドラマシリーズ『OVNI』に登場するピンク色のフラミンゴの名前でもあります。

🍷 テイastingコメント 🍷

野バラや野イチゴ、アセロラやプラムなどのフレッシュな赤い果実味に、軽やかながらもしっかりとしたタンニンが心地よく、レモンやすだちの様なさっぱりとした酸がキュッと引き締め、ドライな仕上がり。