

Salve Ager 2024

サルヴァ・ゲール 2024



品種: グルナツシュ90% カリニャン10%

タイプ: 赤

アルコール度数: 14.5%

樹齢: 約40年

土壌: シリカを含んだ粘土質と砂岩質

方向: 西向き

栽培: ビオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 2.5mg/L 添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄をコンクリートタンクにて8日間のマセラシオン。発酵後、3分の1はコンクリートタンクにて、3分の2は澱と共に400Lのドウミ・ミュイ樽にて9か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

キュヴェの名前の「サルヴァ・ゲール」とは「我が畑よ、こんにちは」という意味で、ティエリーが毎朝この畑を訪れる度に思う言葉をそのままキュヴェ名にしました。

🍷 テイスティングコメント 🍷

小さな赤い花の可憐なアロマや、ラズベリーなど赤いフルーツの瑞々しくチャーミングな果実味。黒コショウなどのスパイス感や、ミントの清涼感、わずかに樽香も感じられ、まるでラズベリーパイのような雰囲気。ピンクグレープフルーツのような爽やかな余韻があり、ボリュームが感じられながらも、柔らかくエレガントさも感じられる味わい。