

Roza 2022

ローザ 2022



- 品種: デュレーザ100%
- タイプ: ロゼ
- 樹齢: 7年
- アルコール度数: 11.5%
- 土壌: 花崗岩
- 栽培: 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: ステンレスタンクを使用し7日間のマセラシオン・カルボニック。
- 発酵後、6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

見た目は熊。ラベルも2022年から熊になっているアルデツシュJohan Teteジョアン・テット。元々は醸造設備の販売、そしてぶどう栽培学校の先生をしていたジョアン。ダール・エ・リボなどとも交流があったジョアンは2015年に意を決して1.5haのぶどう畑を入手してワイン造りを始めた。現在は5haのぶどう畑を所有し、来年にはビオディナミの認証も取得。シラー、マルサンヌ、ルーサンヌ、ヴィオニエ、グルナッシュ・ブラン、ルージュ、地元固有品種デュレーザ、エルヴェ・スオーの区画の横のガメイなど全て傾斜の厳しい丘陵区画が多いが、素晴らしいポテンシャルのぶどう畑を入手している。100%マセラシオン・カルボニックやセミマセラシオン・カルボニック、白ぶどうのマセラシオンのキュヴェなど多様なキュヴェを器用に綺麗に造りあげている。

デュレーザ(シラーの父方にあたる品種。母方はモンドゥーズ・ブランシュ。)での初キュヴェ。ラベルはパルサー状の星。

🍷 テイスティングコメント 🍷

淡いチェリーレッドの色調。

プチプチと細かいガス感があります。野バラやフランボワーズなど艶っぽさのあるアロマが弾けます！

アセロラのような甘酸っぱい酸味に、カツオ出汁のような旨味も乗っています。グレナデンシロップのような余韻に心地よいほろ苦さ。

最高に美味しいですが、現時点ではやや不安定ですのでボトルで楽しむことをおすすめいたします。