

Coup de Foudre AOC FLEURIE 2020

クー・ド・フールドル・フルーリー 2020



- 品種: ガメイ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 60年~70年
- アルコール度数: 12%
- 土壌: 砂質の花崗岩
- 方向: 南向き
- 栽培: ビオダイナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 8~10℃に冷やした葡萄を全房のまま醸造。コンクリートタンクを使用し17~20日間醸した後マロラクティック発酵。
その後、80%は更に木製樽で7ヶ月間の熟成、20%は中樽にて熟成。
更に10ヶ月間の瓶内熟成。

🍇 ストーリー 🍇

樹齢50年~70年の古木を収穫時期にすべてブレンドし、その後1年半熟成したワイン。

2020年はフレッシュでジューシーなヴィンテージ。
果実味と酸味、全てのバランスが綺麗に整った年。

🍷 テイスティングコメント 🍷

深みのあるルビーレッド。やや粘性があります。

熟したブラックベリーやフレッシュなカシスなどの凝縮した果実味に、梅のニュアンスもわずかに感じられます。
徐々にカカオやシナモン、タバコの葉など複雑な香りが現れ、奥行きが感じられます。

繊細なタンニンが溶け込んでおり、とてもシルキーな口当たり。
カスリキュールのような凝縮感のある余韻が長く続きます。

濃厚ながら、とても繊細で深みのあるワインです。