

Dans la lune 2024

ダン・ラ・リュンヌ 2024



品種: リャドネール・ペリュ

タイプ: 赤

樹齢: 30年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 粘土石灰岩

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: 全房のままの葡萄をステンレスタンクにて12日間のマセラシオン・カルボニック。発酵後、木樽で6か月間の熟成。その後ステンレスタンクにて1ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ワイン名の「Dans la lune」とはフランス語で「物思いにふけること」の意味。美味しすぎて、人文の考えに深く入り込んでしまう、という意味が込められています。

🍷 テイスティングコメント 🍷

食べ頃の苺やラズベリーなどのチャーミングな果実味が広がります。わずかに香るメントールのような清涼感や、シナモンのようなスパイス感とバニラビーンズのような優しい樽のニュアンスが綺麗に調和。ローズヒップのような余韻が長く続き、愛らしい果実感の中に優雅さがのぞく、魅力あふれるワインです。