

L'Echappee Belle Rouge 2021

レシャッペ・ベル・ルージュ 2021



品種: シラー65% カリニャン25%
グルナツシュ10%

タイプ: 赤

樹齢: 51年

アルコール度数: 12.5%

土壌: 花崗岩

方向: 北向き

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO₂: 0.8mg/L添加

発酵/熟成: シラー、グルナツシュ、カリニャンを全て同じコンクリートタンクにてマセラシオン・カルボニックし、熟成も同じくコンクリートタンクにて8か月行う。

🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌ・ブー・デュ・モンドのエドワード・ラフィットは、アルバイトとして葡萄畑で働いた事によってその道は大きく変わった。葡萄造りの面白みにはまった彼は偶然にも、あのローヌのエステザルクで働く事になり、気が付くとエステザルクの醸造長にまでなっていた。

「この地域も地球温暖化に対応したワイン造りをしなければならない。この土地に合わせてアルコール度を上げ過ぎないように品種を植えなければならない。私が造りたいのは女性的で優しくフレッシュなワイン。よい時間を過ごすためにシェアできるワイン。喜びを与えるあたたかいワインを造りたい」というのが彼の信念。

このワインを醸造した初めての年が非常に難しいヴィンテージだった事から「なんとか乗り越えた=レシャッペベル」と名付けられたキュヴェ。

🍷 テイスティングコメント 🍷

ほんのりと紫がかった赤色。
カシスやブルーベリーなど、フレッシュでジューシーな果実味！
さらにスミレや赤紫蘇などのアロマ。かすかにクローヴなどのスパイスも感じられます。

酸味も心地よく、よりドリンカブルな印象です。
セラー温度か、少しヒンヤリとした温度帯でも楽しめます！