L'ALeZAN

ラルザン / ローヌ地方・アルデッシュ

Libres et résistants 2023

リブレ・エ・レジスタンツ 2023

品種: ヴィラール・ブラン50%
シャンブルサン50%

タイプ: ロゼ微発泡

樹齢: 45年

アルコール度数: 11.5%

土壌: 花崗岩と沖積土壌

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: トロンペット(ヴィラール・ブランをプレスしたシャンブルサンに4日間漬け込む)70%、プレス30%。プラスチック製のIBCタンクにて発酵後、約20gの砂糖を添加して瓶詰め。

ストーリー

毎年セパージュの変わる、天然スパークリング。「レジスタンツ＝抵抗、耐性」の名の通り、暑さや病気に耐久性のある葡萄品種を使用しています。

テイスティングコメント

ハイビスカスのような鮮やかな赤い花のアロマや、スモモやコケモモ、クランベリーなどの妖艶な魅力が溢れてきます。涎涌とした酸と爽やかなタンニン。アペリティフとしてもデザート酒としても活躍しそう！