

Dom de l'Obrière

オブリエール / ラングドック地方・ベジエ

Manhac 2024

マナック 2024



品種: サンソー 70% シラー 30%

タイプ: 赤

樹齢: 40年

アルコール度数: 12.5%

土壌: 粘土石灰質

栽培/認証: 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: 除梗した葡萄を使用。サンソーはダイレクトプレス、シラーは24時間のマセラシオン。ステンレストンクとグラスファイバータンクにて発酵後、6か月間の熟成。その後ブレンドし、瓶詰め。

🍇 ストーリー 🍇

「Manhac」は南フランス地方の方言(オクシタン語)で、親しい友人や仲間を指す言葉。そのためラベルには、二人の友人が一緒に飲みながら友情と楽しいひとときを共有しているシーンが描かれています。ワインの精神は「ビストロの精神」、つまり陽気さ、素朴さ、そして友情です。

🍷 テイスティングコメント 🍷

ザクロやアセロラなど甘酸っぱい赤い果実や、野バラなどの華やかなアロマ。味わいはピンクグレープフルーツやカンパリの様なビターさもあり、親しみやすい飲み心地の中にも、旨味や複雑味があります。

Symphonie
Depuis 2009