L'Echappee Belle Rouge 2022

レシャッペ・ベル・ルージュ 2022



^{品種:} グルナッシュ60% シラー40%

タイプ:赤

樹齢: 52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: 全房のままの葡萄を混醸造。ダイレクトプレス し、ステンレスタンクにて発酵後、全てのタン

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=レシャップベル」と名付けられたキュヴェ。

₹ テイスティングコメント ₹

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!

