

Australopiquette 2022

オストラロピケット 2022



品種: グルナッシュ・ノワール100%
(Carbone 14 と同じ葡萄)

タイプ: 赤

樹齢: 80年

アルコール度数: 13.5%

土壌: 花崗岩

栽培: 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: 除梗した葡萄を冷却室で4℃に冷やし、ステンレスタンクにて2週間のマセラシオン。発酵後、500Lと600Lの木樽にて9か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

Australopiquette は「Australopithèque=アウストラロピテクス」と「Piquette=農家の方たちが水代わりに飲むワイン」を合わせた言葉。
大昔からワインは飲まれており、そして昔のように気難しく考えずに、ぐびぐび気軽に飲んで欲しいと強調したくてこのワイン名に。

🍷 テイスティングコメント 🍷

妖艶なバラのアロマに、フレッシュなダークチェリーやカシス、プラムなど様々なフルーツの香りが広がります。さらに、ハーブの清涼感やシナモンなどのスパイス、そしてミネラル感。塩気や旨味も乗り、タンニンも緻密でとても滑らかな舌触り。
ブルーベリーのような余韻が爽やかに締めくくり、カカオのような奥深さもありながら、ピケットのようになめやかで飲み心地の良い味わい。