

Cutremur2 2021

クトレムール2 2021



- 品種: カリニャン サンソー
- タイプ: 赤
- 樹齢: 60年
- アルコール度数: 11.5%
- 土壌: 石灰質
- 方向: 西向き
- 栽培: 有機栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: ステンレスタックを使用し、カリニャンは10日間のマセラシオン、サンソーは3日間のマセラシオン。アルコール発酵後にブレンド。

🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌの名は、フランスの詩人、ジャン・コクトーの、「L'absurde génie de fleurs=花は理屈のない素晴らしさ、そして才能」という詩の一節を引用。都会人でありながら自然に憧れをもち、観察し続けたコクトーの生涯と自分たちを重ね、さらに花のように香り、まるで天空に舞うように軽くエレガントなワインを造りたいという思いも込めてこのドメーヌ名としました。

🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのあるルビーレッド。

摘みたての野イチゴのようなピュアな赤い果実味。わずかなスパイスとハーブの清涼感も感じます。

旨味もたっぷり、ラズベリーのコンフィチュールなど熟した果実のような自然な甘さが印象的です。