

Paloma 2023

パロマ 2023



品種: グロロー、ガメイ35%
ピノ・ドニス35% カベルネ・フラン30%

タイプ: 赤

樹齢: 30年

アルコール度数: 10.5%

土壌: シストと粘土質

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: 全房のままの葡萄をファイバータンクにて10
日間のマセラシオン。発酵後7か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

2014年に購入した区画。(グロロー2/3、ガメイ1/3)

🍷 テイastingコメント 🍷

野苺やラズベリーなどのチャーミングな赤い果実味。クローヴやシナモンなどスパイシーな要素やベジタブル系の清涼感のある引き締まったアロマ。時間経過とともにハイビスカスなどの赤い花や、梅、赤紫蘇などの艶っぽさのあるアロマがグッと押し寄せます。

タンニンはきめ細かく、しっとりとした質感。そしてフレッシュなブルーベリーなどの甘美な余韻。短時間で様々な表情を魅せてくれる、ドラマティックなワイン。洗練された中にも奥深さが感じられます。