

# Le Breton 2022

## ル・ブルトン 2022



- 品種: カベルネ・フラン100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 35年
- アルコール度数: 13%
- 土壌: シスト
- 栽培/認証: 有機栽培 / ナチュラル・エ・プログレ
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 100%除梗した葡萄をファイバータンクにて1か月間のマセラシオン。その後8か月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

『ル・ブルトン』とは、ブルターニュ地方出身の人の呼び名。(ジャックはブルターニュ地方出身。)また、アンジュでのカベルネ・フランの呼び名でもあります。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

濁りのある赤紫色。

スマレやフレッシュなカシスなどのアロマティックな香りに、シナモンなどの緻密なスパイス感。

タンニンはしっかりと感じられますが、とてもなめらかな舌触り。

とてもジューシーで明るく、ピーマンのような青みは一切感じられません。

ローストビーフなど赤身の肉や、ベアルネーズソースを添えた牛ランプ肉と相性抜群です！