

Dor 2024

ドール 2024



品種: カリニャン サンソー アラモン テレ・ブラン テレ・グリ
ムールヴェードル その他

タイプ: 赤

樹齢: 50~60年

アルコール度数: 12%

土壌: 石灰質

栽培/認証: ビオダイナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 全房でも除梗でもなく、葡萄を一つ一つ枝の元から形を残したまま醸造。ステンレスタンクにて20日間のマセラシオン。発酵後、8ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ールとは、ルーマニア語で「懐かしい、ノスタルジックな感情」という意味。2024年のエチケットはMihaが描きました。彼女は夢の中でこのキュヴェの醸造のヒントを得て、それに従い醸造をしたので「ふたつの脳」が描かれています。またエチケットの製作過程も特徴的で、彼女が描いた絵を古い日本の日記の装丁にコラージュしたもので、(彼女が憧れを抱く)日本や日本の文化に対してのエレガントなオマージュでもあります。

🍷 テイastingコメント 🍷

赤いバラの艶やかなアロマに、完熟苺の真っ赤な果実味。わずかに感じるハーブやスパイス、心地よい苦みのバランスが素晴らしく、丁寧に煮詰めた苺のコンフィチュールのような華やかな余韻が長く楽しめる贅沢なワイン。