

Le Patis des Rosiers 2022

パティ・デ・ロジエ 2022



- 品種: ガメイ100%
タイプ: 赤
樹齢: 40~45年
アルコール度数: 13%
土壌: 片麻岩とシスト
方向: 南向き
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: 20mg/L 添加
発酵/熟成: 全房のままの葡萄をグラスファイバー製タンクを使用し9日間のマセラシオン・カルボニック。
その後、6か月間のシュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌの名前はル・レザン・ア・プリュム。レザンは「葡萄」、プリュムは「羽」という意味で、奥さんのジュリーが新聞記者でもあり、ワインについていろいろな記事を書くことから、プリュムは羽(羽ばたく葡萄)でもあり、万年筆(昔の万年筆は鳥の羽だった為)という意味も込めてその名前にしました。

🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのあるチェリーレッド。

ブルーベリーやカシスなどのフレッシュでジューシーな果実味が弾けます！

シナモンなどの緻密なスパイス感や、ダージリンティーなどのニュアンスも。

2021年に比べ、明るい果実味の陽気な味わいです！