

# R2L'O 2022

## エルドロー 2022



品種: ガメイ45% ピノ・ノワール35%  
ピノ・ドニス20%

タイプ: 赤

樹齢: 20~60年

アルコール度数: 13.0%

土壌: シレックスを含んだ粘土質

栽培: 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: 全房のままの葡萄をゆっくりと時間を掛けて  
压榨。グラスファイバータンクを使用し、10日  
間の醸し発酵後、半分はドウミ・ミュイ樽、もう  
半分はフードル樽にて熟成。  
熟成後にブレンド。

### 🍇 ストーリー 🍇

エルドローとは畑の名前で、メゾンブリュレの赤ワインを代表するキュヴェ。どのヴィンテージも赤いフルーツの果実味が溢れ、力強さと上品さを兼ね備え、のど越しは軟水のように滑らかで、雑味のない仕上がりとなっています。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかに濁りのあるルビーレッド。色調からも例年より軽やかなタッチが読み取れます。百合の花のようなフローラルなアロマ。フレッシュで若々しいレッドチェリーやプラムなどの赤くチャーミングな果実味。わずかにシナモンなどの緻密なスパイスのニュアンスも感じられます。ミネラル感に富んでおり、とてもみずみずしい印象。旨味も詰まっており、軽やかなタッチではありますが、しみじみと噛み締めたくくなるような味わい。プラムのような爽やかな酸と余韻がとても心地よく感じられます。冒頭にも触れましたが、ここ数年の中では一番軽やかで綺麗な飲み心地の素晴らしいクオリティです。