

Toujours dans l'espace 2022

トウジュール・ダン・レスパス(ドラゴン) 2022



品種: ブラック・マスカット100%

タイプ: オレンジ

アルコール度数: 12.5%

樹齢: 30年

土壌: 粘土石灰質、シルト

栽培/認証: 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: ダイレクトプレス。古いバリックにて発酵後、産膜酵母の下で7か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

このキュヴェの名前は、「いつも宇宙に」の意味。ファースト・ヴィンテージ「Un rat dans l'espace」=「宇宙にネズミ」にちなんだもの。

🍷 テイスティングコメント 🍷

イチジクやドライアプリコットのような落ち着きのある果実味に、シナモンの様なスパイス感。さらにバニラビーンズやミルクなどのまろやかなニュアンスに文旦などの柑橘をギュッと絞ったような酸。酸化的なニュアンスにより、複雑味があり、中華料理からデザートまで楽しめるようなミステリアスな味わいです。