

Rosé 2024

ロゼ 2024



品種: カベルネ・ソーヴィニヨン60% コット30%
カベルネ・フラン10%

タイプ: ロゼ

アルコール度数: 10.0%

土壌: シレックスを含んだ粘土質

栽培: ビオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: ゆっくりとプレスし、グラスファイバータンクにて発酵・熟成。

🍇 ストーリー 🍇

淡い色合いながらも、奥深い味わい。

🍷 テイastingコメント 🍷

華麗なサーモンピンクの色調そのままに、小さな花々のフローラルなアロマ。爽やかに風に揺れるハーブの柔らかな香りや、塩気や旨味もしっかりと感じられます。わずかに感じるガスと、アセロラやスモモなどさっぱりとしたドライな味わいに、レモンのような酸がキリッと引き締めます。アペリティフにもお勧めのワインです。