

Dans la lune 2021

ダン・ラ・リュンヌ 2021



- 品種: リアドネール・ペリュット100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 30年
- アルコール度数: 14.5%
- 土壌: 粘土石灰岩
- 栽培: 有機栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 0.6g/L 添加
- 発酵/熟成: 収穫した葡萄を房まるごとステンレスタンクにて8日間のマセラシオンカルボニック。その後、木製樽で6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ワイン名の「Dans la lune」とはフランス語で「物思いにふけること」の意味。美味しすぎて、人文の考えに深く入り込んでしまう、という意味が込められています。

🍷 テイastingコメント 🍷

深みのあるレッド。

野生のベリーや、チェリーなどの赤く艶やかな果実味に、細かな白コショウやシナモンの香り。

キャラメルや、ローストしたコーヒー豆のようなニュアンスも感じられます。

温度帯が上がってくると、さくらんぼタルトのような甘い雰囲気。

余韻にもベリーソースのような甘さが長く続きます。