

D'est en Ouest 2022

デスト・オン・ウエスト 2022



品種: カベルネ・フラン100%

タイプ: ロゼ微発泡

樹齢: 15年

アルコール度数: 12.5%

土壌: シストと片麻岩

方向: 南向き

栽培/認証: ビオロジック栽培 / ナチュラル・エ・プログレ

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。グラスファイバー製タンクにて発酵後、瓶詰めし、手作業でデゴルジュマン。

🍇 ストーリー 🍇

ワイン名の意味は「東から西へ」。
最初にアルザスでスパークリングワインを造ったが、その後ロワールで造ったため東から西へと進んだという意味です。

🍷 テイスティングコメント 🍷

リンゴをそのままかじったような爽やかな果実味に、白コショウなどの緻密なスパイス感。きめ細やかな柔らかい泡立ちで旨味も乗っており、青リンゴのような爽やかな余韻が続きます。わずかに感じられる和三盆のような自然な甘みと酸味とのバランスがとても良いロゼペティヤン。