

Loustic 2024

ルスティック 2024



品種: カベルネ・フラン70% ピノ・ドニス30%

タイプ: 赤

樹齢: カベルネ・フラン…60年 ピノ・ドニス…15年

アルコール度数: 11.5%

土壌: 粘土質+シレックスと砂状の石灰質

栽培: ビオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 10mg/L 添加

発酵/熟成: カベルネ・フランは全房、ピノ・ドニスは除梗100%。ステンレスタンクにて6日間一緒にマセラシオン。発酵後、6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

「Loustic」=「お調子者、いたずらっ子」という意味。グビグビと陽気に軽快に楽しめる味わいをイメージ。

🍷 テイastingコメント 🍷

赤いバラや赤紫蘇などのフローラルなアロマや野莓のチャーミングな果実味。心地よいスパイス感に加え、ダージリンを思わせる緻密なタンニンが感じられます。ひんやりとした温度帯でも楽しめる、爽やかで軽快な飲み心地のワイン。