

Flecha 2021

フレッシャ 2021



品種: グルナッシュ・ノワール100%

タイプ: 赤?

樹齢: 40年

アルコール度数: 12.6%

土壌: 粘土石灰質、ローヌの沖積層

方向: 南向き

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: ステンレスタンクを使用。全房のままの葡萄の80%はダイレクトプレス、残りの20%はダイレクトプレスの果汁に6日間漬け込む。その後プレスし、すでにプレスされている80%とブレンド。その後6ヶ月間の熟成。(残糖3g)

🍇 ストーリー 🍇

「LA FLECHA」とは「矢」という意味。このキュヴェを造った際はコルナスのMatthieu Barretのもとで働いており、ニコラの仕事が確実でありながらも遅かったため、ちょっと皮肉なあだ名がつけられました。

このような働き方に自信を持っているし、このキュヴェもゆっくりながらも着実に発酵してくれたため、キュヴェ名に。

エチケットは友人であるグラフィックデザイナーが作成したもの。

Formule1は皮肉なジョーク!

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかに濁りのある口ゼ色。プチプチと少しガスも感じられます。

赤い花のアロマ、グレナデンのようなフルーティーさ、そしてヒノキやシナモンなどの緻密なスパイス感もあります。

旨味が詰まっており、チェリーボンボンのような余韻があります。

ザクロの甘酸っぱさと、きめ細かなタンニンが味わいの全体を引き締めています。