

Adiere2024

アディエール 2024



品種: サンソー60% アラモン40%

タイプ: 赤

樹齢: 50~100年

アルコール度数: 11%

土壌: 粘土石灰質

栽培/認証: ビオダイナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: サンソーは全房のまま、アラモンは除梗したものをステンレスタンクにて5日間のマセラシオン。発酵後、4ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

Adiereとはルーマニア語で肌に軽く触れる、髪を少し揺らすそよ風のこと。軽く優しいワインのコンセプトに合わせて、Tomが描きました。小さい子どもが描くような描き方で、想像のなかの景色や、秘密の言葉をイメージして描いています。

🍷 テイastingコメント 🍷

フレッシュなレッドチェリーやプラム、アセロラなどの爽やかでチャーミングな赤い果実味。ふわっと香る、ユリのようなフローラルなアロマや、爽やかな芽吹きのようなハーブやスパイスのニュアンス。少しガス感のある、軽快で瑞々しい味わい。