

# Aramonix 2022

## アラモニクス 2022



- 品種: アラモン100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 70年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: シリカを含んだ粘土質と、砂岩質
- 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: 全房のままのブドウを4日間マセラシオンし、エナメルタンクにて6ヶ月熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

アラモンという品種名とフランスの漫画「Asterix et Obelix」に出てくる司祭 Panoramixを描いて名付けられたキュヴェ。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

やや薄めのルビーレッドの色調。  
スマレの花の艶やかなアロマやあまおうのような瑞々しい苺の赤い果実味が広がります。  
きめ細やかなスパイス感がとても心地よいです。  
口に含むとまるでフルーツを頬張っているようなジューシーな果実味と程よい酸味、そして旨味が広がります。  
グレナデンシロップのような甘みと柑橘のようなほろ苦さを感じる余韻が長く続きます。  
様々な要素のバランスがとても素晴らしいワインです！