

BABUSHKA 2022

バブシュカ・ロゼ 2022



- 品種: シラー100%
- タイプ: ロゼ
- 樹齢: 30年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: 粘土が豊富な花崗岩
- 栽培: 有機栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 除梗せずに房まるごとプレス機にかけ、ステンレスタンクにて発酵。
マロラクティック発酵後、228ℓの木製樽にて6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

『バブシュカ』とはニューヨークでステファンのワインをプロモートしてくれている、フィフィ氏の娘のあだ名。彼の為に造ったワインだが、他のお客さんにも是非飲んでいただきたく、少し分けてもらったキュヴェ。

🍷 テイastingコメント 🍷

やや濃いめのロゼ色。
熟した木苺や、グレナデンシロップなどのチャーミングな果実味に、リンゴの蜜のような爽やかな自然な甘みが香りに感じられます。
香りの甘さとは裏腹に、フレッシュなピンクグレープフルーツを思わせるふくよかな酸と心地よいほろ苦さがあり、とても良いバランスの味わいです。
旨味も乗っており、スイスイと飲み進めてしまうビュバビリテワイン！