

CABERNIER 2022

カベルニエ 2022



- 品種: カリニャン40% ヴィオニエ60%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 10~40年
- アルコール度数: 12.0%
- 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: スーティラージュの際に10mg/L 添加
- 発酵/熟成: ステンレスタックを使用。
カリニャンを下に、ヴィオニエを上にして2週間のマセラシオン・カルボニック。
その後、木製樽にて2か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

プリムール。
2021年はカベルネ・ソーヴィニヨンとヴィオニエを使用したので「カベルニエ」という名前が付きまして。
2022年はカリニャンとヴィオニエのブレンドですが、名前はそのまま。

🍷 テイastingコメント 🍷

紫がかった淡めの赤。
ザクロやスグリの実のような小粒の赤い果実味に、ミント、ユーカリなど清涼感のあるハーブの香り。さらにシナモンやクローヴ、バニラビーンズなどのスパイシーなニュアンスも感じられます。緻密なタンニンのため口当たりはとても丸く、オレンジのような清々しい果実味と伸びやかな酸の余韻があります。
ヴィオニエのフレッシュでフローラルな香りが赤のタンニンをやわらげており、それらが一つにまとまったとても面白いワインです！