

Un Rat dans l'Espace 2021

アン・ラット・ダン・レスパス 2021



品種: ミュスカ・ダンブル100%
(食用兼ワイン用のミュスカ・ノワール)

タイプ: ロゼ?

樹齢: 20年

アルコール度数: 10.5%

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: 早摘みした葡萄をダイレクトプレス。
ステンレスタンクを使用し発酵。
55%を古樽を使用しグルナッシュ・ノワールの上質な
澱の上で3.5ヶ月の熟成、残りの45%とブレンドし、
6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

豆臭(souris=ネズミ)があるかと怖かったため、思いつきratをキュヴェ名に入れることにした。(結果豆臭はありません!)

Un Rat dans l'Espace (宇宙にネズミ)というフレーズの由来は資金がないにも関わらずネズミを宇宙に送るという大きな希望を持っているアフリカコンゴの宇宙開発のドキュメンタリーを見て名付けた。

資金が少なく、でも大きな希望というのが自分(ニコラ)の状況と一致して、いろいろな挑戦をしている人々へのオマージュとして名付けたキュヴェ名。

🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのある淡い桃色。やや粘性があります。
マスカットの華やかなアロマやフレッシュな白桃の果実味。
わずかに乳酸のニュアンスも感じられます。

まろやかな口当たりで、さくらんぼのような爽やかな余韻が続きます。
シャープな酸があり、心地よいフィニッシュ。