

# Le Champs des Filles

## Le Champs des Filles 2021



品種: グルナツシュ50% シラー50%

タイプ: □ゼ

樹齢: 30年

アルコール度数: 15%

土壌: 粘土石灰質

栽培/認証: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: プレスの後に10mg/L 添加、そして瓶詰めの際に10mg/L 添加。

発酵/熟成: 除梗したブドウを、シラー:ダイレクト・プレス、グルナツシュ:□ゼ・ド・セニエで、軽く澱引き後、ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

現当主はドニ・ロバートとロバートの従兄弟であるセバスチャン・プラダルの2人で、代々4世紀以上にわたってこの村につづく家系です。1950年代、彼らの両親は村の農協に葡萄を売っていましたが、1980年に自身のカーヴを建築し、マス・ダントラスをスタートさせました。

彼らは自然な栽培や醸造を考えの中心におき、ある程度の近代的な方法も取り入れバランスよく美味しいワイン造り上げています。その味わいはのど越しナチュラルで果実味たっぷり、そして爽やかなテイストで、なおかつ安定感のある綺麗な仕上がりとなっています。これも自然派ワインのひとつの表現といえます。彼らのように低価格で自然なワインを造る存在は非常に貴重です。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

まろやかでジューシーなワイン。  
ハーブやアニスの香りに、柑橘類のフレッシュな香りが関わった爽やかなキュヴェ。  
繊細でエレガントな味わい。  
酸味が利いていてみずみずしさはピカイチ！  
サラダやピザ、生ハムの盛り合わせなど、ラフなひと時にぜひ！