

Traversée 2023

トラヴェルセ 2023



- 品種: カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン
タイプ: ロゼ
樹齢: 40年~50年
アルコール度数: 12.0%
土壌: シスト質と花崗岩質
栽培/認証: ビオロジック栽培 / ナチュラル・エ・プログレ
収穫: 手摘み
酵母: 自然酵母
SO2: 20mg/L 添加
発酵/熟成: ダイレクトプレス。グラスファイバー製タンクにて発酵後ブレンドし、6か月間のシュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

Traversée = 横断するという名のキュヴェ。ロワール川を渡るビーバーを双眼鏡から覗いています。

🍷 テイastingコメント 🍷

とても鮮やかな桃色の色調。

フレッシュなアセロラやスモモのような澆漑とした果実味。ほんのりとハーブの爽やかなニュアンス。

キリッとした酸、そして旨味の乗った味わい。なめらかな口当たりでさっぱりとしている喉越しの良いロゼワイン。

ラップ・ムー(豚ひき肉とミントのサラダ)や海老の生春巻きなどタイ料理と合わせたくくなります！