

# L'Echappee Belle Rosé 2021

## レシャッペ・ベル・ロゼ 2021



- 品種: シラー75% サンソー25%
- タイプ: ロゼ
- 樹齢: 6~50年
- アルコール度数: 13.5%
- 土壌: 花崗岩
- 方向: 北向き
- 栽培: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 瓶詰めの際に0.8mg/L添加
- 発酵/熟成: 葡萄を房まるごとダイレクトプレス。(混醸造) ステンレクタングにてアルコール発酵を行い、同じタンクにて瓶詰めまで熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌ・ブー・デュ・モンドのエドワード・ラフィットは、アルバイトとして葡萄畑で働いた事によってその道は大きく変わった。葡萄造りの面白みにはまった彼は偶然にも、あのローヌのエステザルクで働く事になり、気が付くとエステザルクの醸造長にまでなっていた。

「この地域も地球温暖化に対応したワイン造りをしなければならない。この土地に合わせてアルコール度数を上げ過ぎないように品種を植えなければならない。私が造りたいのは女性的で優しくフレッシュなワイン。よい時間を過ごすためにシェアできるワイン。喜びを与えるあたたかいワインを造りたい」というのが彼の信念。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのある、やや濃い目のサーモンピンク。  
フレッシュなチェリーやアセロラなど、瑞々しく甘酸っぱい赤い果実味にメントールの清涼感。

まろやかな口当たりの中に、クランベリーのような甘みとキリッとした酸味があり、軽やかな味わいです。  
みたらしのような旨味と、オレンジピールのような清々しい余韻。

相変わらずスムーズな喉越しのドリンクブルなワイン！