

Caelia 2017

カエリア 2017



品種: エジオドラ100%
(アブリューとフェルサルヴァドゥの交配品種)

タイプ: ロゼ微発泡

樹齢: 10年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 砂とシルト質 + ミカシスト・片麻岩・クオーツ・角閃岩

方向: 東向き

栽培: ビオロジック栽培に転向中

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: デゴルジュマンの際に10mg/l添加。

発酵/熟成: 手摘みで収穫した葡萄を自然発酵させ途中でボトリング(瓶内二次発酵)。清澄とフィルターは無し。
滓の上で54ヶ月の瓶内熟成。

🍇 ストーリー 🍇

カエリアはアーサー王物語に登場する、妖精の王女。
アーサー王の息子、トム・ア・リンカーンを愛し、叶わない恋に心打たれ、自ら水死する。

🍷 テイスティングコメント 🍷

サーモンピンクの色調。
さくらんぼなどの赤い果実味に、さくらの塩漬けや、ハーブ、そして焼きたてのトーストのような香ばさを感じられます。
味わいは至ってドライ。落ち着きのあるやわらかい泡立ちに嫌味のない酸が乗っており、アセロラのようなさっぱりとした余韻。
とてもバランスが良く、軽快な飲み心地のロゼペティアンです。