

A Venir 2021

ア・ヴニール 2021



品種: カリニャン・ノワール50%
クレレット・ローズ50%

タイプ: 白

樹齢: 40~70年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 砂状の粘土石灰質

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 葡萄をダイレクトプレスした後、ファイバータンクにて発酵。

その後ステンレスタンクにて熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌ名のレ・マオとはオキシタンでMauvaise(悪い、劣った)という意味。みにくいアヒルの子の童話から連想し名づけたドメーヌ名です。アヒルは最初のヴィンテージから白鳥として飛び立ったかもしれません。それくらい南仏とは想像できない優しく、エレガントでフレッシュな美味しいワインです。どこで修業することもなく独学でワイン造り上げたヴァンサンセンスには要注目です。

いわゆるブラン・ド・ノワールという新しい試みにチャレンジしたキュヴェ。

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかにピンクがかった濃いめのイエロー。

焼き栗のような香ばしさに、カリンやシトラス系の果実味。さらにレモングラスのようなハーブのニュアンス。

徐々にオレンジピールや干し白葡萄の香りも現れてきます。

ミネラル感に溢れ、さわやかな甘みと柑橘の皮のようなビターな余韻と程よい酸味のバランスがとても心地よいです。

山菜やワカサギの天ぷらなどと一緒に合わせて飲みたくなるワインです！