

LA MIQUALE 2020+2021

ラミカル 2020+2021



品種: セリーヌ90% シラー10%

タイプ: 赤

樹齢: 77年

アルコール度数: 10.5%

土壌: 砂花崗岩

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 全ての品種を混醸造、全房発酵。2020年はドゥミ・ミュー樽にて10日間のマセラシオン。発酵後、ドゥミ・ミュー樽、アンフォラにて1年間の熟成。2021年はドゥミ・ミュー樽にて15日間のマセラシオン。発酵後、7か月間の熟成。その後ブレンドし、最低18か月間の瓶内熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ラ・ミカル(la miquale)と、アミカル=友好(l'amicale)の意味である語呂合わせ、また私たちの友人でもあり師匠の生産者ミケットを偲んで。レミの手と、手話で友達という意味をデザインした、パトリシアが描いたラベル。

🍷 テイastingコメント 🍷

カシスやブラックベリーの様なしつとりと広がる香りに、ブラックペッパーやシナモンなどの力強いスパイス感、さらに香茸のようなキノコの旨味をしっかりと感じられます。緻密ながらしっかりとしたタンニンと程よい酸味のある、繊細さと力強さを兼ねそろえたアンビバレントな魅力に溢れる大人な雰囲気ワイン。