

STRAWBERRY FIELDS 2024

ストロベリー・フィールズ 2024



品種: ピノ・ドニス80% ガメイ・ド・ブーズ20%

タイプ: ロゼ甘口 ※残糖55g

樹齢: 6~7年

アルコール度数: 8.5%

土壌: 赤いシスト質と赤い粘土質

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 20mg/L 添加

発酵/熟成: 葡萄品種を別々にプレス。ステンレスタンクにて発酵後、フルーティーさを保つためにすぐに瓶詰め。

🍇 ストーリー 🍇

キュヴェ名は、とてもフルーティーな味わいということ、そしてビートルズの『Strawberry Fields Forever』という明るい雰囲気を持っている歌にも由来しています。ラベルはイチゴのファランドール(手をつないで列になって踊るプロヴァンス地方の民族舞踏)をイメージ。

🍷 テイスティングコメント 🍷

食べ頃の苺のチャーミングな果実味、赤い花のアロマにミントのような清涼感のあるハーブのニュアンス。わずかに細かく挽いた胡椒のようなスパイシーさも感じられます。味わいはまるで苺ジュース！自然な苺の甘みと酸味のバランスが絶妙ですのでお食事とも一緒に楽しめる残糖感。アルコール度数も低めですのでワインの入り口の方にもおすすめです！