

# Loustic 2022

## ルスティック 2022



品種: カベルネ・フラン80% ピノ・ドニス20%

タイプ: 赤

樹齢: 10~50年

アルコール度数: 13.0%

土壌: 粘土質・シレックスと砂状の緑色の石灰質も含む。

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 10mg/L 添加

発酵/熟成: ピノ・ドニスは除梗100%、カベルネ・フランは除梗なし。ステンレスタンクを使用し、ピノ・ドニスは6日間、カベルネ・フランは12日間の醸し発酵。ピノ・ドニスのフリーラン・ジュースと、カベルネ・フランの葡萄を一緒に醸造。その後6か月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

「Loustic」=「おどけもの、冗談好き」という意味。

生産する予定ではなかったが、2020年に誕生した新しいキュヴェ。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

鮮やかな淡いチェリーレッド。  
赤いバラやハイビスカスなどのフローラルな香りに、もぎたて苺やチェリー、クランベリーなどの澆刺とした赤い果実味。  
わずかにスパイスも感じられます。アセロラやプラムのようなフレッシュで甘酸っぱい余韻。  
冷やし目の温度帯でグビグビと楽しめる軽快な味わいです！