

Apus 2022

アピュス 2022



品種: カリニャン アラモン サンソー

タイプ: 赤

樹齢: 50~60年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 石灰質

栽培: ビオダイナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄をファイバータンクにて1週間のスキンコンタクト。その後、一部をプレスし、もう一部はプレスしたジュースの中で5日間漬け込む。その後、ステンレスタンクにて6か月の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

アピュスとは、ルーマニア語で「夕焼け」という意味。鳥が日の入りを運んでくる様子と、帽子をとる挨拶をイメージ。カラフルだが、葉の扇子で顔を隠すような恥ずかしさも表現。

🍷 テイastingコメント 🍷

野生のカシスの様な、果実の甘味と酸味がバランスよく重なりあっています。オレンジピールのような朗らかさや旨味もあり、食欲の増す味わい。ブラックペッパーの様なスパイス感がアクセントとなり、長い余韻も楽しめます。