

L'Echappee Belle Rosé 2023

レシャツペ・ベル・ロゼ 2023



品種: シラー75% サンソー25%

タイプ: ロゼ

樹齢: シラー...52年 サンソー...7年

アルコール度数: 14.0%

土壌: 花崗岩

方向: 北向き

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 瓶詰めの際に0.8mg/L添加

発酵/熟成: 4分の1のみ除梗したグルナッシュと、残りの全房の葡萄を混醸造。コンクリートタンクにて2週間のマセラシオン・カルボニック。発酵後、全てのタンクをブレンドし、8か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

このワインを醸造した初めての年が非常に難しいヴィンテージだった事から「なんとか乗り越えた＝レシャツペベル」と名付けられたキュヴェ。

🍷 テイスティングコメント 🍷

フレッシュなチェリーやアセロラなど、瑞々しく甘酸っぱい赤い果実味にメントールの清涼感。

まろやかな口当たりの中に、クランベリーのような甘みとキリっとした酸味があり、軽やかな味わいです。

みたらしのような旨味と、オレンジピールのような清々しい余韻。

相変わらずスムーズな喉越しのドリンカブルなワイン！