

Au Fil des Presses 2024

オ・フィル・デ・プレッセ 2024



品種: ガメイ3分の2 アブリュー3分の1

タイプ: 赤

樹齢: 40~60年

アルコール度数: 11.0%

土壌: シストと片麻岩

方向: 南向き

栽培/認証: ビオロジック栽培 / ナチュラル・エ・プログレ

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: ダイレクトプレス。グラスファイバー製タンクにて発酵後、6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

『プレスの度に』という意味。ブドウをいれて、プレスしては、果汁をとって、と醸造の流れをイメージしているキュヴェ名。

🍷 テイスティングコメント 🍷

ハイビスカスや野バラの様な妖艶なアロマに、ラズベリーやプラムなどの瑞々しい果実味。ほんのりと香る、ハーブや緻密なスパイス、リキュールのようなニュアンスがアクセントとなり、複雑味もあります。塩気やミネラル感、旨味もしっかりと感じられ、アセロラジュースのようなさっぱりとした酸味のある余韻があり、つい飲み進めてしまいます。軽やかながら、エレガントさも兼ねそろえた素晴らしいワイン。