

# Qué Pasa Rosé 2021

## ケ・パサ ロゼ 2021



- 品種: シラー100%
- タイプ: ロゼ
- 樹齢: 30年
- アルコール度数: 12.0%
- 土壌: 泥土砂質
- 栽培: ビオディナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: ステンレスタックを用い、房のままの葡萄を48時間のマセラシオン・カルボニック。  
その後、6か月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

元々ステファンはAngeles sur merで写真家として活動していたが、ワイン造りへの興味が高じ、その道に自身の進路を切り替え、リヴザルトの醸造学校を卒業。  
そして2005年に自身の子供の名前を冠したドメーヌ・レオニヌを立ち上げる。  
さらにそのタイミングに出会ったのがフーラル・ルージュのジャンフランソワ・ニック。  
ステファンはジャンフランソワに多くの信頼を寄せており、それは彼がドメーヌを立ち上げたと同時に、自然なワインの造り方、栽培の方法など多くのアドバイスや助けを受け、ジャンフランソワの教えが彼のワイン造りの基本となっているからだ。そして今やドメーヌ・レオニヌもフーラル・ルージュや、ヨヨ、ポトロンミネなどルーシヨンを代表するドメーヌの一つとなった。

qué pasa? はスペイン語で ”どうしたの?” という意味。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

つつじの可憐さとハイビスカスの艶めかしさが共存したような奥行きのある香り。

クランベリーの実味、ほんのりとセージのようなハーブ感も。

味わいはドライですが、時間の経過とともにさくらんぼのシロップ漬けのような甘さも現れてきます。

冷やしめの温度帯ですとフレッシュ感、セラー温度あたりですとじゅわっと旨味も感じられ、丸みのある味わいをお楽しみいただけます。

馬肉のタルタル、ビーツのサラダ、シャルキュトリーなどと相性が良さそうです！