

LE ROUGE 2022

C ル・ルージュ 2022



- 品種: ピノ・ノワール
- タイプ: 赤
- 樹齢: 50年
- アルコール度数: 13.5%
- 土壌: 粘土泥灰土と石灰岩と砂岩
- 栽培: ビオロジック栽培
- 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木樽にて15日間のマセラシオン。その後11か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

L・3・Cとは、Les 3 Chateauxの頭文字をとったもの。この村にある3つの象徴的な城に由来しています。

🍷 テイastingコメント 🍷

深みのあるルビーレッド。

小さいバラの花のアロマや、野苺やダークチェリーなどの赤い果実味。温度上昇とともに、果実の甘みが増してきます。

さらにビターチョコレートやシナモンなどのニュアンス。

緻密なタンニンが溶け込んでおり、とても滑らかな舌触り。

スケール感のある、エレガントな味わい。