

# Tutti Frutti 2024

## トウツティ・フルツティ 2024



品種: カリニャン/サンソー/アラモン/テグレリ/テレブラン/ムールヴェードル/モラステル/アリカンテ/グラン・ノワール・ド・ラ・カルメット

タイプ: 赤

樹齢: 50~60年

アルコール度数: 12%

土壌: 石灰質

栽培/認証: 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: 収穫の段階から葡萄をブレンドし、全房のままダイレクトプレス。ステンレスタンクにて発酵後、グラスファイバー製タンクにて2ヶ月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

全ての品種がブレンドされているキュヴェ。2024年のラベルは、毎年収穫に来てくれるNicoが描きました！これは唐墨(中国の墨で墨汁に比べてより力強い色合いになります)により、とても小さくて細かくディテールのある蓮のような花が描かれています。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

アセロラやサンザシなどの甘酸っぱい赤い果実やローズヒップティーのようなフローラルなアロマ。徐々にホットレモンや杏露酒、コリアンダーや緻密なスパイス、さらに生のアーモンドやマカダミアナッツなどオリエンタルで非常に複雑味のある香り。オレンジピールのようなビターな余韻と、中国茶の様な奥深さが感じられる魅惑的なワイン。