

Rosé 2022

ロゼ 2022



品種: カリニャン35% クレレット・ローズ35%
テレット30%

タイプ: ロゼ

樹齢: 25~60年

アルコール度数: 12.5%

土壌: 粘土質

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 瓶詰め1か月前に10mg/L 添加

発酵/熟成: カリニャンとクレレット・ローズは一緒に、
テレットは別にダイレクトプレス。
エナメル製タンクとステンレスタンクを使用し発酵後、
6か月間の熟成。
瓶詰めの1か月前にブレンド。

🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌ名のレ・マオとはオキシタンでMauvaise(悪い、劣った)という意味。みにくいアヒルの子の童話から連想し名付けました。アヒルは最初のヴィンテージから白鳥として飛び立ったかもしれません。それくらい南仏とは想像できない優しく、エレガントでフレッシュな美味しいワインです。どこで修業することもなく独学でワイン造り上げたヴァンサンセンスには要注目です。

🍷 テイスティングコメント 🍷

淡いサーモンピンク。

瑞々しいフレッシュピーチの優しい果実味に、ほんのりと香るバジルの爽やかさ、柑橘の綿の部分、わずかなスパイス感。

塩味やほどよく酸味もあり、一杯目からさっぱりと楽しめる軽快な味わい。