

# Gloriette 2020

## グロリエット 2020



品種: グルナッシュ・ノワール50% サンソー50%

タイプ: 赤

樹齢: グルナッシュ・ノワール30年 サンソー60年

アルコール度数: 13.0%

土壌: 花崗岩質

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 除梗せずに房まるごと低温でマセラシオンカルボニック。

500ℓと600ℓの木製樽にて6か月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

元タステファンは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。

グロリエット(「小さな部屋」の意味の12世紀のフランス語、gloireから)とは宮殿の庭園のうちで周囲よりも高くなった位置に建てられる建物のこと。この下で、音楽家が演奏を良くしていること、そして音楽はステファンにとって欠かせない気晴らしから、このキュヴェ名に。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

紫がかった赤色。

ダークチェリーやブルーベリーガムのようなチャーミングな香り。繊細なスパイス感に、わずかなハーブのニュアンス。

涼し気な酸のため、味わいはとても軽やか。控えめなタンニンでスルスルとのど越し良く楽しめます。

冷やしてバーベキューに持参したい赤ワイン！