

Champs Traversier 2021

シャン・トラヴェルシエ 2021



- 品種: サンソー100%
- タイプ: 赤
- アルコール度数: 10.5%
- 樹齢: 45年
- 土壌: 粘土石灰質
- 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600Lのグラスファイバー製のタンクを用いて5日間のマセラシオン・カルボニック。
その後、発酵・熟成。

🍇 ストーリー 🍇

オリヴィエは大学時代、法律を学びながらニースの人気自然派カーヴ、ラ・パー・デ・ザンジュで働き、その後ティエリー・アルマンやフィリップ・ヴァレット、フレデリック・リヴァトンなどから栽培、醸造を学び、3年後、自分のドメーヌを立ち上げました。
ワインが美味しいのはもちろんですが、底抜けに明るい性格もまた魅力で彼の周りにはいつも人が集まってしまう、まさに太陽のような存在として自然派ワインの世界を盛り上げています。

「Champ Traversier」とは区画の名前。

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかに紫がかった赤色。
とにかく妖艶なバラのアロマが広がります！
さくらんぼやラズベリーなど、どこか色気を感じる赤い果実味に、山椒のようなきめ細やかなスパイス感が心地よく、舌触りはとてもなめらかで旨味も乗っています。オレンジピールやグレナデンシロップのような余韻が舌に広がり、時間の経過とともにどんどんと妖艶な香りが花開くようです。一度飲みだしたら止まらない美味しさです！！