

Ronds Noirs 2021

ロン・ノワール 2021



品種: シラー50% メルロー50%
タイプ: 赤
アルコール度数: 12%
樹齢: 25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: 手摘みによる収穫後、全ての品種を同じタンクに投入し、7日間のマセラシオンカルボニック。さらにファイバー製のタンクで11か月間熟成。

🍇 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ふ、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。

🍷 テイastingコメント 🍷

濁りのあるルビーレッド。
ハイビスカスなど艶かしい赤い花のアロマティックな香り、フレッシュなレッドチェリーとブラックチェリーなどの果実味、柑橘の皮のニュアンス。
青山椒のような細かなスパイス感もあります。
ブルーベリーソースのような凝縮した果実味とキリッとした酸、そして繊細なタンニンの調和が取れた味わい。
余韻にも瑞々しさと清涼感が残ります。