

STRAWBERRY FIELDS 2022

ストロベリー・フィールズ 2022




品種: ピノ・ドニス80% ガメイ・ド・ブーズ20%

タイプ: ロゼ甘口 ※残糖55g

樹齢: 6~7年

アルコール度数: 10.0%

土壌: 赤色のミカシストと、赤い粘土質

栽培 / 認証: 有機栽培 / 

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 30mg/L 添加

発酵/熟成: ガメイをフレッシュさが消えるギリギリまで完熟させた、パスリヤージュ収穫。ピノ・ドニスは完熟前に収穫し、フレッシュさをキープ。各収穫したブドウ丸ごとプレスし、ファイバータンクにて1ヶ月ほど発酵。アルコール度数10度の時にフィルター掛けを行い、残糖が残っている状態で瓶詰め。

ストーリー

まさにナチュラルないちごジュースを飲んでいるかのような心地よい甘さが癖になる素敵なロゼワインです。残糖があり食前、食中、食後とどんなシチュエーションにも合わせる事の出来るワインです。

テイスティングコメント

鮮やかな淡いチェリーレッド色。

食べ頃の苺のチャーミングな果実味、赤い花のアロマにミントのような清涼感のあるハーブのニュアンス。わずかに細かく挽いた胡椒のようなスパイシーさも感じられます。

味わいはまるで苺ジュース！自然な苺の甘みと酸味のバランスが絶妙ですのでお食事とも一緒に楽しめる残糖感。

アルコール度数も低めですのでワインの入り口の方にもおすすめです！