

Ronds Rouges 2022

ロン・ルージュ 2022



品種: メルロー40% アラモン30%
サンソー30%

タイプ: 赤

樹齢: メルロー35~45年 アラモン4年 サンソー4年

アルコール度数: 12%

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: 除梗無しの全房のブドウを、アラモンとサンソーと一緒に醸造、5日間のマセラシオン・カルボニック。メルローは直接圧搾し、その後ブレンド。ファイバータンクにて3.5ヶ月間の熟成をさせ、11月中旬に瓶詰め。

🍇 ストーリー 🍇

オリヴィエが大のお気に入りの区画。

Rond Rouge は「赤い丸」という意味。Rondは葡萄の実の丸い形から考えた。

ロンは葡萄を意味しています。

ワインの印象に合わせて当てはまる色をつけたい。赤は軽やかでフルーティーでスイスイ飲むワインをイメージする。

🍷 テイastingコメント 🍷

鮮やかなチェリーレッドの色調。

グラスに注いだ瞬間から、赤い花やダークチェリーのアロマが溢れだし、野イチゴの様などとても瑞々しくつるんとしたミネラル感に、緻密なスパイス感がキュッと引き締めます。

アセロラのような軽やかかつ綺麗でまっすぐな酸は、とても涼し気で軽快な味わいは流石です。