

L'Envolée 2021

ロンヴォレ 2021



品種: シラー60% カリニャン40%(フォージェール)

タイプ: 赤

アルコール度数: 13%

土壌: シラー…粘土質 カリニャン…シスト

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: すべての品種を混醸造。
全房のままの葡萄を、ファイバータンク内で6日間のマセラシオン・セミ・カルボニック。
その後12ヶ月間の熟成。

🍇 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。

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかに濁りのあるチェリーレッド。

赤い花の蜜や、フレッシュなクランベリー、完熟苺など甘美な香りにオレンジピールに細かなスパイス、わずかにハーブのニュアンスなど、とても複雑な香り。

酸と旨みがしっかりと乗っており、甘やかな香りをグッと引き締め、軽やかな味わい。

タンニンは溶け込んでおり、ベリーソースのような余韻があります。