

Les Petits Cailloux Rouge 2019

プティ・カイユ・ルージュ 2019



品種: グロロー・グリ100%

タイプ: 赤

樹齢: 樹齢の若い葡萄

アルコール度数: 13.0%

土壌: 赤いシスト土壌

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

発酵/熟成: 3分の2をダイレクト・プレスし、3分の1は8日間のマセラシオン・カルボニック。

アルコール発酵後にブレンドし、7か月間繊細な澱と共に熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ステファンは2002年に植物を専門とした農家学校を卒業し、そのまま6ヶ月間にオランダ、そして1年間オーストラリアでワインについて学び、様々な生産者を訪れます。

その後、6年間パリの広告会社で営業マンとして働きますが、2008年、30歳を迎える年に会社を辞め、生まれ育ったアンジュへ戻ります。

2008年から2010年の間、ステファンはブドウ畑を購入し、畑作業をしながら、自然派ワインを扱っているカビスト、『ワイン・ノット』で働きます。

2009年にはファースト・ビンテージをリリース。2011年に本格的にワイン造りに専念し、今では7Haの畑を一人でビオ栽培で実行しています。

🍷 テイスティングコメント 🍷

ほんのりと濁りのある紅色。

さくらんぼやスモモなどの甘酸っぱくチャーミングな赤い果実味に、ローズヒップティーのフローラルなニュアンス。

フェルム・デュ・モン・ブノーのほかのキュヴェに比べると、より丸みを帯びた柔らかい印象。

身体にすーっと染み込んでいく感覚が初夏にピッタリです！