

# Cuvée Spéciale 18+19+21

## キュヴェ・スペシャル 18+19+21



- 品種: シラー メルロー  
カリニャン ムール・ヴェードル
- タイプ: 赤
- 樹齢: 10~45年
- アルコール度数: 12%
- 土壌: 赤い粘土と石灰質
- 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: 全房のまま、全ての品種を混醸造。  
10日間のアルコール発酵後、グラスファイバー製タンクを用いて、2018年は24ヶ月間、2019年は12ヶ月間熟成。  
2019年のアルコール発酵後に、2018年とブレンド。  
2022年10月に瓶詰め。

### 🍇 ストーリー 🍇

ソレラシステムによってワインを造ろうと思いつき、18、19、21年をブレンドし熟成。(2020年はベと病が発生しメルローが収穫できず、Ronds Noirs は造れなかったため、添加していない。)

このキュヴェは今後も同じ畑の新しいヴィンテージワインを加えていく事によりソレラの方法で醸造していく予定。

しっかりと熟した果実の旨味と、パワフルな口当たりを持ちながら、スムーズでバランスの取れた味わい。果実味とボリュームを見事な感覚で整えた、まさにスペシャルなワインです。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのあるルビーレッド。やや粘性があります。  
フレッシュなプルーンや、グリオットやサクランボなどの華やかな果実味に、山椒などの緻密なスパイス、  
そしてキノコや森の香りなど複雑で深みのあるアロマ。  
熟した果実と酸味のバランスがとても良く、タンニンも滑らか。  
ピンクグレープフルーツのような瑞々しく爽やかな余韻があります。