

# Ronds Rouges 2021

## ロン・ルージュ 2021



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: 11%

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: 全房のままの葡萄をグラスファイバー製のタンクを用いて醸造。  
アラモンとサンソーは一緒に醸造し、5日間のマセラシオン・カルボニック。  
メルローはダイレクトプレスし、全て圧搾した後にブレンド。  
その後3.5カ月間の熟成。

### 🍇 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。春のワインのイメージ。

霜害に合い、グルナッシュは全滅。  
しかし友人の畑に比べたら比較的ダメージの少なかった方。  
収穫したブドウも健全で酸味が効いたヴィンテージ。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

第一印象で華やかな印象。  
フランボワーズやザクロなどの赤い果実味、瑞々しい花の香りが広がります。  
かすかなクローヴのスパイス感に、アップルミントのような爽やかなハーブのニュアンス。  
涼しげな酸があり、軽やかでスイスイと飲める喉越しです。  
生ハムやカツオのカルパッチョなどとも合いそうです！