

Avec le temps 2019

アヴェック・ル・トン 2019



品種: リアドネール・ペリュット60%
カリニャン40%

タイプ: 赤

樹齢: 45~120年

アルコール度数: 13%

土壌: 片麻岩

方向: 北向き

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: 収穫した葡萄を房まるごと木樽を用いて3週間のマセラシオンカルボニック。

その後20か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ワインは「アヴェックトン=時と共に」と名付けられ、カリニャンも焦らずゆっくりと醸造するところまで美味しいワインが出来るといふ事を証明すると共に、カリニャンは時間の経過とともにどんどん美味しくなっていくので、このキュヴェ名を名付けた。

残念ながら今回がラストヴィンテージ。

樹齢の古さから収量が少なくなってしまうため全て抜き取り、グルナッシュ・グリなどに植え替えました。

🍷 テイスティングコメント 🍷

深みのあるルビーレッド。

野生の熟したベリーの実味、バラやハイビスカスのドライフラワー。

黒コショウやクローヴなどのスパイシーさ。時間の経過とともに香りがどんどん広がります！

煮詰めたベリーソースの甘酸っぱさと凝縮感のある味わい。

瑞々しさと程よい酸味があり、スムーズな飲み口で例年よりも軽快な印象です。

グイヤベースやハツ焼き、すき焼きなどと合わせたくくなります！