

BABUSHKA 2020

バブシュカ・ロゼ 2020



品種: シラー100%

タイプ: ロゼ

樹齢: 30年

アルコール度数: 13.0%

土壌: 粘土が豊富な花崗岩

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 除梗せずに房まるごとプレス機にかけ、ステンレスタンクにて発酵。

マロラクティック発酵後、228ℓの木製樽にて6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

『バブシュカ』とはニューヨークでステファンのワインをプロモートしてくれている、フィフィ氏の娘のあだ名。彼の為に造ったワインだが、他のお客さんにも是非飲んでいただきたく、少し分けてもらったキューヴェ。

🍷 テイスティングコメント 🍷

飴色に近い オレンジがかった綺麗なピンク色。佐藤錦やアセロラなどの赤い果実に、華やかなバラのエッセンスがふわっと香ります。

温度上昇とともにキャラメルのような樽香もほんのりと。後からさわやかな酸が追ってきますので全体的にさっぱりとした印象の飲み心地です。