

Avec le temps 2023

アヴェック・ル・トン 2023



品種: リアドネール・ペリュット100%
タイプ: 赤
樹齢: 45年
アルコール度数: 13.5%
土壌: 片麻岩
栽培: ビオロジック栽培
酵母: 自然酵母
SO2: 0.7mg/L添加
発酵/熟成: 除梗した葡萄をステンレスタンクにて12日間のマセラシオン。その後8か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

「アヴェック・ル・トン」とは「時と共に」の意味。時間の経過とともにワインがどんどん美味しくなることから名付けた。

🍷 テイastingコメント 🍷

赤みがかった紫色。

カシスやブラックベリーなどの濃厚な果実味が広がります。

徐々に、バラのドライフラワーや黒コショウ、クローヴなどのスパイシーさも現れます。

しっとりとした質感で、とても滑らかな舌触り。

程よく酸もあり、ベリーソースの甘酸っぱさと凝縮感のある果実味の絶妙なバランス。一つ一つの構成がしっかりとしており、スケール感があります。

時間経過とともに複雑味が増していく、エレガントで洗練された味わい。