

Petits Caillox Rouge

Petits Caillox Rouge 2023



品種: グロー50% ピノ・ドニス25% カベルネ・フラン25%

タイプ: 赤

樹齢: 6~30年

アルコール度数: 11%

土壌: 赤と緑色のシスト

栽培/認証: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 20mg/L添加

発酵/熟成: 収穫した葡萄の半分はダイレクトプレス、もう半分は2週間のセミ・マセラシオン・カルボニック。その後6か月間のシュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

『Les Cailloux』とは区画名。

🍷 テイastingコメント 🍷

淡いチェリーレッドの色調。

色合い通りの、フレッシュなチェリーやチェリーボンボンなどの赤い果実味が広がり、わずかに緻密なスパイスも感じられます。

口当たりはなめらか。さくらんぼのような甘酸っぱい酸が軽快さと飲み心地の良さを引き立てます。キュートな果実味をストレートに感じるこのできるワインです。