

# Triptyque 2023

## トリプティック 2023



- 品種: グルナッシュ60%  
シラー25% サンソー15%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 20~40年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: グルナッシュ…石灰質 シラー…砂質 サンソー…ガレ・ルレ(玉石)
- 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: シラーはダイレクトプレス、グルナッシュとサンソーは22日間のマセラシオン・カルボニック。コンクリートタンクにて発酵後、コンクリートタンク50%、木樽50%の組み合わせで7ヶ月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

ヤンの畑が雹で壊滅的な被害を受けた翌日、ラングロールのチボーから連絡があり、紹介してもらったタヴェルの友人の葡萄から造られたキュヴェ。タヴェルの3つの土壌と3つの品種で造ったため、3を表すトリ(Tri)という名前に。また、タヴェルの紋章である3つの星も描かれている。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかにオレンジがかった鮮やかなチェリーレッドの色調。抜栓直後から、グラスから溢れんばかりのうっとりとするような赤いベリー系の芳香が広がります。バラの花のアロマに、ストロベリーやラズベリー、マルベリーなどの様々な赤い果実味の甘美な香り。徐々にキルシュやオレンジピール、さらにカラメルソースのようなビターなニュアンスも感じられます。つるりとした丸みのある口当たりで、とても瑞々しい味わい。ミントのような清涼感のある香りが鼻を通り抜けます。余韻も長く、とても複雑味のある素晴らしいワイン。