

Dans la lune 2022

ダン・ラ・リュンヌ 2022



- 品種: リアドネール・ペリュット100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 30年
- アルコール度数: 13.5%
- 土壌: 粘土石灰岩
- 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: 収穫した葡萄を房まるごとステンレスタンクにて8日間のマセラシオンカルボニック。その後、木製樽で6か月間の熟成。その後さらにステンレスタンクにて1か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ワイン名の「Dans la lune」とはフランス語で「物思いにふけること」の意味。美味しすぎて、人文の考えに深く入り込んでしまう、という意味が込められています。

🍷 テイastingコメント 🍷

深みのあるルビーレッドの色調。

ブルーベリーやドライプルーンなど凝縮感のある紫の果実味。シナモンなどの緻密なスパイス感や、バニラビーンズなどの控えめな樽香があります。しっとりとした質感であり、ミネラル感と葡萄の熟した甘みをしっかりと感じられます。

カシスソースのような長い余韻が続きます。凝縮感がありながら、重たさを感じさせないピュアな味わい。