

香りのアタックと肉厚ジューシー感 酸化防止剤無添加

レ・ヌーヴェルズ・ドメーヌ・ドウ・ラ・パッシアンス・サン・スフル
Les Nouvelles Domaine de la Patience Sans Suffle

ぶどうの皮が生のままそこにあるような香り、タンニンに頼らずに果肉感だけで成り立つジューシーなフルボディ



鼻を近づけた瞬間、強いインパクトを感じる。いちじく、ダークチョコレート、たばこのようなスモーキーで何かを燻したようなニュアンス。

目を閉じてしばらく香りを試していると、ぶどうの皮の部分が日光に強く照らされ、熱をもって熟度が上がっていった様子が喉の裏に浮かぶようで、香りを通して収穫前の風景が見えてくるような錯覚を感じる。

口に含めば、タンニンや酸など味わいの角の部分は極力控えめ、その代わりにとにかく肉厚でジューシーなテイストが目立ってやってくる。香りを感じたぶどうの皮のイメージも続き、味わいの中にも、ちょうど皮と実の間にギュッと詰まった旨味がゆっくりと広がっていくような感じがする。

「赤ワインの美味しさはぶどうの皮から来ているんだ！」ということを改めて思わせてくれる、酸化防止剤無添加ワイン。

(ヴィンテージ2016を2018年4月のテイस्टィングしたコメントです。)

Technical Sheet

ワイン名	レ・ヌーヴェルズ・ドメーヌ・ドウ・ラ・パッシアンス・サン・スフル Les Nouvelles Domaine de la Patience Sans Suffle
クラス	AOC Costière de Nîmes
生産者	ドメーヌ・ドウ・ラ・パッシアンス Domaine de la Patience
産地	フランス ローヌ地方 コスティエール・ド・ニーム ラングドックに隣接するローヌ最南端の AOC
セパージュ	70%グルナッシュ、30%シラー
タイプ	赤 ミディアムボディ
畑	小石まじりの砂岩質土壌 完全無農薬栽培 完熟してから手摘み収穫
醸造 熟成	天然酵母にて発酵、コンクリートタンクにて熟成、酸化防止剤無添加
ALC %	14.0%

【輸入元】株式会社ワイン・ラボ 〒640-8323 和歌山市太田 609-6 E-mail info@wine-labo.jp TEL 073-474-3366

Wine-Labo

この資料は Wine-Labo ホームページからもダウンロードできます。