



# LE CLOS DE LA SOIF

ル・クロ・ド・ラ・ソワフ

## TOUCHÉ COULÉ (2022)

VIN DE FRANCE

トウシェ・クウレ

年代: 2022 年産 (年代記載無/年代判別用ラベル記載 Lot No. 0122(2022 年産 Lot 01))

品種: 100% GRENACHE NOIR

タイプ: 白ワイン(オレンジに近い) / ブラン・ド・ノワール

SO2 添加: 瓶詰時 1mg/L のみ

度数: 12.5%

澱が多いので落ち着かせてから注いで下さい。

Touché coulé は実際に海戦で使われるフレーズで、フランス語で「酔い始めると感動し、完全に酔うと飛ばされる」という意味の言葉遊びです。

区画: chemin de Cuxous

土壌: 片麻岩(花崗岩質) Latour de France

畑標高: 200m

平均樹齢: 70 年

収穫: 箱を使い手摘み収穫

醸造: ファイバー・タンクで直接プレスと熟成

年産数: 1,000 本, 日本入荷: 300 本

味わい: 骨格、果実味、グルナッシュのタンニンを持つフレッシュな白ワイン。

**新井順子氏評:** 8月7日に収穫したグルナッシュ・ノワール 100%、直ぐにプレスしタンク発酵。軽い白ワインで瓶詰め時に 1mg だけ SO2 を添加しました。色はオレンジワインに近いです。澱引きしていないので、澱がかなり多いです。

\*ラベル粘着度が弱くラベル端が剥がれ気味のボトルがございます。生産者が 1本ずつ手貼りで行っていますので貼りムラなどが生じている場合もございます。まだ始めたばかりのドメヌで試行錯誤の連続です。存続の為にクラウドファンディングも行っていました。ラベル等に不備が多々あるかと思いますがワインの味わいは最高です。温かい目で生産者さんの成長を見守って頂ければ幸いです。

