

La Passion

ルーシヨン地方
ジャン・プラ セレクション

人気のパッション!ブドウがそのままワインになったような果実味

南フランスのラングドック&ルーシヨン地方はフランスで最古のワイン産地で、現在でもフランス全土の3分の1のワインを生産しています。もともとこの地方は高級ワインよりも日常的な品質の気軽なワインの生産地として知られていましたが、今や最高の気候と素晴らしい土壌にあった品種(グルナッシュ種)を栽培・醸造することにより個性が表れた上質なワインを楽しめる産地として世界の注目を集めています。ルーシヨン地方の土壌はシスト土壌と粘土石灰というテロワールですが、このシスト土壌とは、石のミルフィユのような感じで、崩れ易い薄いスレート状の層が重なっている地層でブドウの根がそれを突き抜けて地中深く伸びていき、鉄分などのミネラルを豊富に吸収します。このシスト土壌とそこに植えられたグルナッシュ種の組み合わせこそシンプルでルーズになりやすいグルナッシュが、ここでは別次元のミネラル感を見せ、上品で緻密な味わいとなります。グルナッシュ本来の果実味とシスト土壌ならではの綺麗な酸とミネラルが絶妙のハーモニーを奏でます。

2013年までは、ルーシヨンの小さな農協に依頼し開発していましたが、2014年からは、複数のドメーヌよりブドウを購入し、ジャンのプロデュースにより醸造しています。最高の環境で育ったブドウから出来る果実味たっぷりの味わいをお楽しみいただけます。



【36437】La Passion Blanc ラ・パッション・ブラン23	
呼称	IGPコート・カタランヌ
参考小売	¥1,900 JAN:4582138363500
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口
栽培/認証	- / -
テロワール	土壌 収量 粘土石灰 30hl/ha
品種 (収穫/樹齢)	グルナッシュブラン80% グルナッシュグリ17% ミスカ3%(手摘み/平均50年)1つのドメーヌから購入
醸造	酵母:自生酵母/発酵・熟成:40hlのセメントタンクで発酵・熟成
SO ₂	少量添加 トータル:114mg/L
アルコール度	13%
特徴	南仏旨安ワインの人気者ラパッションの白、エチケットはサーフィンを楽しむ「太陽君」です。やや濃いめのイエローの外観から青りんごやミントの香りを感じます。たっぷりのミネラル感とフルーティーさ全開の果実感にアフターのピールの苦みが大人っぽさを演出してくれます。ボリューム感もありコスパ最高の逸品です。



新着

Diony