



# La Nouvelle Donne

## Gracelands 2012

ワインの UFO ! とされるが如く、とても希少なムールヴェードルの古木から作られるパワフルで精巧で非常にフレッシュなワイン。

<b>アペラシオン:</b>	Cotes du Roussillon villages
<b>土壌:</b>	Mas de la Done の粘土質石灰石
<b>品種:</b>	ムールヴェードル (100%)
<b>面積:</b>	10hl/ha
<b>年間生産量:</b>	650 本
<b>農法:</b>	オーガニック農法、すべてのブドウ栽培を手作業で行う、手摘み
<b>醸造方法:</b>	15日間汲み上げし、30-40日間1/2ミュイ樽(500L)で伝統的な発酵方法を行う。国産酵母を使用。中古の1/2ミュイ樽を使用し、オリをできるだけ揺り動かさないように18ヶ月間熟成。濾過は行わない。
<b>アルコール度数 (%vol):</b>	15
<b>酸性度 (gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l):</b>	4,85
<b>PH:</b>	3,36
<b>二酸化硫黄濃度 (mg/l):</b>	<10
<b>テイスティングノート:</b>	刺激的でコンプレックス、繊細でダークフルーツの香り広がる。ミントやビャクダンのニュアンスも感じられる。リッチでピュアフルーツの口当たりで非常にフレッシュでバランスがとてもよく取れている。
<b>マリアーージュ:</b>	子羊、豚肉の肩肉、ハードチーズ