

Ban Si 2021

バン・シ 2021



- 品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ100%
タイプ: オレンジ
樹齢: 70年
アルコール度数: 12%
土壌: 角閃岩の小石が多く含まれた砂とシルト質
方向: 南東向き+西向き
栽培/認証: ビオロジック栽培
収穫: 手摘み
酵母: 自然酵母
SO2: 無添加
発酵/熟成: グラスファイバー製タンクを使用し、50%は除梗、50%は全房のままの葡萄を14日間のマセラシオンし、6時間かけダイレクトプレスし発酵。
その後、5か月間のシュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

バンシーは、アイルランドおよびスコットランドに伝わる女妖精である。人の死を叫び声で予告するという。多くのバンシーの叫ぶ声のした死者は、勇敢な人物か、聖なる人物であった証という。

ムロン・ド・ブルゴーニュを白ワインからオレンジワインへと、全く違う世界への移行をこの人物で表しました。

🍷 テイastingコメント 🍷

濁りのある橙色。粘性があります。
完熟した伊予柑のようなアロマティックな柑橘の果実味。蜂蜜とスパイスや出汁のニュアンスも感じられ、どこかエキゾチックな雰囲気があります。

緻密なタンニンが溶け込んでおり、バレンシアオレンジや細かいスパイスの余韻が長く続きます。
口当たりは濃厚ですが、ボリューム感と繊細なタンニンが見事に調和し、複雑味のある味わいです。