

A nos enfants 2020

ア・ノ・ザンファン 2020



- 品種: シラー90% サンソー10%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 35~45年
- アルコール度数: 14.3%
- 土壌: シリスが混ざった粘土質と粘土石灰質
- 方向: 南東向き
- 栽培: 有機栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 瓶詰めの際に0.2mg/L
- 発酵/熟成: 房のままの葡萄をステンレスタンクを用いて8ヶ月間のマセラシオン・カルボニック。
その後6ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

『Bartassou』とは、アントニーの家族の、可愛い話から由来されています。
アントニーの父の名は、ジャン・マルク。アントニーの妹がまだ幼いころ、父の事をうまく『ジャン・マルク』と呼ばず、『ママット』と呼んでいました。
『ママット』の発音が、『バルタス』に似て聞こえることから、アントニーの父は、『バルタス』（『茂み』の意味）と呼ばれるようになりました。
その流れで、その子供アントニーは、『バルタスー（小さい茂み）』と呼ばれるようになりました。

このキュヴェは3人の子供たちのために作ったキュヴェ。
子供たちそれぞれの手形のラベルとなっています。

🍷 テイスティングコメント 🍷

深いガーネット色。

アメリカンチェリーやブラックベリーなどのジューシーな果実味。

ほんのりとハーブの清涼感やクローヴなどのスパイス感。

太陽の光をたっぷり浴びた南の熟した果実味ですが、涼しげな酸があるのでスイスイと楽しめる味わいの赤ワインです。