

Vaste Programme 2024

ヴァスト・プログラム 2024



品種: カリニャン50% クレレット・ローズ25%
グルナッシュ・ノワール25%

タイプ: 赤

樹齢: 55〜75年

アルコール度数: 12.5%

土壌: 沖積土、粘土砂質

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄を使用。ファイバータンクとステンレスタンクにて、品種毎に5〜8日間のマセラシオン・カルボニック。発酵後、5か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

『ヴァスト・プログラム』とは『大きなプロジェクト』という意味。グイグイと飲みやすいワインを造りたかった自分達のプロジェクトを『大きな』と大げさに表現し、少し自分たちをからかった感じのワイン。

🍷 テイastingコメント 🍷

ラベンダーのようなフローラルなアロマや、フレッシュなブルーベリーやカシス、巨峰などの華やかな果実味。とても瑞々しく、塩味や旨味がしっかりと感じられます。上品な苦みと滑らかなタンニンのある、親しみやすい味わい。