

Entre chat 2021

オントレ・シャ 2021



品種: グルナッシュ38%
クレレット38% サンソー24%

タイプ: 赤

樹齢: 50年

アルコール度数: 13.0%

土壌: 灰色の粘土質

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品種ごとにタンクを分けて5~8日間の短めのマセラシオンし、春にブレンド。その後ステンレスタンクにて熟成。

グルナッシュ⇒ファイバータンク
クレレット⇒ステンレスタンク
サンソー⇒コンクリートタンク

🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌ名のレ・マオとはオキシタンでMauvaise(悪い、劣った)という意味。みにくいアヒルの子の童話から連想し名づけたドメーヌ名です。アヒルは最初のヴィンテージから白鳥として飛び立ったかもしれません。それくらい南仏とは想像できない優しく、エレガントでフレッシュな美味しいワインです。どこで修業することもなく独学でワイン造り上げたヴァンサンセンスには要注目です。

このキュヴェは猫の間と言う意味。

🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのある淡いチェリーレッド。

小さいバラの花の艶っぽさのある香りや瑞々しいさくらんぼの果実味、さらにチェリーボンボンなどのチャーミングな香り。

ピンクグレープフルーツのような柑橘感、山椒などの細かなスパイスも感じられます。

軽快な飲み口ですが、構成はしっかりとしている印象。

緻密な酸とタンニンが溶け込んでおり、ピンクグレープフルーツのような心地よいほろ苦ささグレナデンシロップのような余韻です。