

Dynamite 2020

ダイナミット 2020



- 品種: ガメイ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 60年
- アルコール度数: 14%
- 土壌: 鉄とシストを含んだ花崗岩
- 方向: 南/東向き
- 栽培: ビオダイナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 手摘みで収穫した葡萄を8~10度の温度に冷やし、房まるごとマセラシオンカルボニック。コンクリートタンクにて17日間発酵させ、ピノノワールとガメイに使用していた225ℓの古樽と、シャルドネ・シラーを熟成していた300ℓと600ℓの樽で7~8か月熟成。

🍇 ストーリー 🍇

フルーリーと地続きの畑ですが、フルーリーより力強く、骨格がしっかりしていることから、ダイナミット(ダイナミット)と名付けた。カシスや黒いベリーの色強いニュアンスがありながら、きめの細かいタンニンと滑らかなのど越しが特徴な、グランヴァンな雰囲気をもつボジョレーワインです。

🍷 テイスティングコメント 🍷

紫がかった深みのある赤色。粘性があります。煮詰めたプルーンや、カシスリキュールなど凝縮感のある果実味、スマイルのようなフローラルなアロマ。ハッカの実やペパーミントなど清涼感のあるハーブのニュアンスに細かなスパイス感。かすかにタバコの葉の香りも。ミキプルーンやポートワインのように濃縮感のある味わいですが、タンニンが優しく柔らかな口当たり。妖艶な余韻がいつまでも続く素晴らしい液体です！