

Bottle Neck 2021

ボトル・ネック 2021



- 品種: シラー50% グルナッシュ50%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 25~30年
- アルコール度数: 13.0%
- 土壌: 泥土と砂質
- 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15日間ファイバータンク内でマセラシオン・カルボニック。
その後、228Lの木製樽で6カ月間のシュール・リ・フィンヌ熟成。

🍇 ストーリー 🍇

『ボトル・ネック』とはギターの奏法のひとつ。スライドバーと呼ぶ棒を指に装着または持ち、弦がフレットや指板から浮いた状態のままバーを任意の位置で弦に接触させ、ピッキングして発音する奏法である。このワインのタンニンも、滑らかで滑るように喉を通り、しかも私は音楽が大好きでギターを昔から引いているので、この名がピッタリだと思いました。

🍷 テイastingコメント 🍷

淡いルビーレッド。
赤いバラやカーネーションなどの香水のようなアロマティックな香りが広がります。食べ頃のさくらんぼを頬張ったような瑞々しい赤い果実味に、スパイス感。ほどよい酸味もあります。
タンニンは溶け込んでおり、ピュアな液体が何の引っ掛かりもなく喉を流れてきます。
例年よりも軽快な味わいです。