

# Le Saint Seau 2021

## ル・サン・ソー 2021



- 品種: サンソー100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 45年
- アルコール度数: 12.5%
- 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: 無添加
- 発酵/熟成: 全房のままグラスファーバートンクにてマセラシオンカルボニック。  
その後、エナメル製のタンクにて6か月間の熟成。

### 🍇 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。

キュヴェ名は葡萄品種のサンソーと、「Saint :サン :聖人」・「Seau :ソ :バケツ」の言葉遊び。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのあるルビーレッド。  
バラのような色気のあるフローラルな香りが鼻腔をくすぐります！  
食べ頃のアメリカンチェリーやプラムなど爽やかで甘酸っぱい果実味、山椒のきめ細かいスパイシーなニュアンス。  
第一アロマから奥行きのある果実のジューシーさと酸をストレートに感じられます。  
瑞々しく、旨味も乗っています。余韻にもフレッシュなプラムのような爽やかさが残ります。  
イワシのフリットや、鯖サンドなどと相性が良さそうです！