

# LAST POTION 2023

## ラスト・ポティオン 2023



品種: カリニャン シラー

タイプ: 赤

樹齢: 11~25年

アルコール度数: 12.5%

土壌: 粘土石灰質、丸い石の砂利

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 全房のままのカリニャンのみ破碎し、ステンレスタ  
ンクにて10日間のマセラシオン。ピジャージュも  
行う。シラーは漬け込み優しく抽出。発酵後ブレ  
ンドし、フールドル樽にて2年間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

コロナ渦に生まれたこのキュヴェには、クラシックな雰囲気ながら、独創的なカリニャンの魔法も加わり、まるでマジックポーション(魔法の薬)のようだったので、このキュヴェ名に。

今後ネゴスワインを減らすことを決意したため、このキュヴェは最後となります。

ラベルは元スタッフのローラによるデザイン。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

赤色のスマレの花のフローラルなアロマに、食べ頃のフランボワーズや野苺、ザクロなど様々なベリー系の果実味。わずかに香る、ペパーミントなど清涼感、塩気やミネラル感やダーズリンの様な緻密なタンニンも感じられます。グレナデンのような長い余韻が楽しめる、落ち着きのある味わい。