

L'Appât du Grain 2021

ラパ・デュ・グラン 2021



品種: グルナツシュ60% ムールヴェードル40%

タイプ: 赤

樹齢: グルナツシュ30年 ムールヴェードル26年

アルコール度数: 13.0%

土壌: シスト

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO₂: 7mg/L 添加

発酵/熟成: グルナツシュ・ムールヴェードルをそれぞれマセラシオンカルボニック。
2~3週間の発酵後、木製樽で6カ月間の熟成。
その後アッサンブラージュ。

🍇 ストーリー 🍇

フランス語で、『l'appât du gain』=『利益のみ考えて動く・欲張り』という意味。
自然派ワインを好きな方は存じていると思いますが、金銭目当てで自然派ワイン生産者になる人はいないと思います。又、『gain=利益』を『grain=種』にすることで、意味も違ってきます。
ようするに、『l'appât du grain』=『種の事を考えて動く』と意味します。

ラベルを作成してくれているアーティストさんの作品。
何気なくブドウを食べている女性が魅力的で、この絵に決定しました。

🍷 テイastingコメント 🍷

かすかに紫がかったルビーレッド。
熟したブラックベリーやダークチェリーのフレッシュでジューシーな果実味。わずかにハーブの清涼感や細かなスパイスも感じられます。
時間の経過とともにビターチョコレートやバニラビーンズのようなニュアンスも現れてきます。
ほどよい酸味と緻密なタンニン、そしてシナモンのようなスパイスや旨味が溶け込んでおり、丸みを帯びていますが芯の通った味わい。
さくらんぼのシロップ漬けのような甘美な余韻とビターチョコのようなほろ苦さが長く続きます。