

Un petit grain de mamour 2020

アン・プティ・グランド・マムール 2020



- 品種: グルナッシュ70% サンソー30%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 40~45年
- アルコール度数: 14.0%
- 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: 全ての葡萄をコンクリートタンクに入れ、全房にて6日間のマセラシオンカルボニック。

プレス前に軽く葡萄を潰し、その後さらにコンクリートタンクにて熟成。

🍇 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、『ママト』と呼んでいました。『ママト』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。

アンプティグランドゥマムールとは直訳すると「少しの愛を」。マムールとはオードレさんのあだ名でもあり、彼女が初めて剪定をし、葡萄の魅力にほれ込んだ畑の名前にでもある。

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかに紫がかった赤色。

熟した野生のベリー系の甘みを感じる果実味に、小さな赤い花の蕾のようなニュアンス。

シナモンやクローヴなどのスパイシーさも感じられます。時間の経過とともに、ベリーソースのチョコレートのような雰囲気も現れます。

瑞々しくジューシーな味わい。ほどよい酸味とタンニンですのでスルリと喉を通っていきます！