

BOTTUM'UP ROUGE 2020

ボトムアップ・ルージュ 2020



品種: グルナッシュ50%、ムールヴェードル50%

タイプ: 赤

樹齢: グルナッシュ15年、ムールヴェードル60年

アルコール度数: 13.5%

土壌: 粘土が混ざった花崗岩質

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: 除梗せずに房まるごとプレス機にかけ、ステンレスタンクにて発酵。

マロラクティック発酵後、228ℓの木製樽にて6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

有機栽培をおこなっている友人のヴァンサン氏より譲りうけたグルナッシュ50%、ムールヴェードル50%の構成。

白と同じくボトムアップとは「早くグラスを空にしちゃえよ」という意味。まさにその通りのグイグイ系のフレッシュな赤ワインです！冷やし目で飲んで下さい。

🍷 テイastingコメント 🍷

中程度の濃さの赤紫色。カシスなどの黒系果実やチェリーリキュール、赤紫蘇の香りにクローブのスパイシー感、わずかに木の皮のような香りも感じられます。タンニンもきめ細かく、濃い目の色調とは裏腹に軽快な飲み口です。鴨のパストラミやローストビーフ、牛カツなどと一緒に合わせればすぐにボトルが空になってしまいそう！