

Shaman 2022

シャーマン 2022



品種: シラー80%
マルサンヌ、ルーサンヌ20%※混植

タイプ: 赤

樹齡: 7年

アルコール度数: 12.9%

土壌: 花崗岩

栽培: ビオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄ステンレスタンクにて6週間のマセラシオン。その後18ヶ月の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

畑の前は、シャーマン(祈祷師)がいたような場所でエネルギーあふれる岩がある為、この名前をつけました。

🍷 テイスティングコメント 🍷

艶っぽさのあるカシスやダークチェリーなどの果実味に、バニラービーンズなどの樽のニュアンスや、ミルクチョコレート、上質な紅茶などの複雑なアロマ。余韻に感じる、紫蘇ジュースやプラムなどの風味が加わる事で、重厚さがあっても爽やかさのある、唯一無二な味わい。