

# ANATHEME ROUGE 2022

## アナテム・ルージュ 2022



品種: カリニャン90% アラモン10%

タイプ: 赤

アルコール度数: 12%

樹齢: 80年

土壌: シリカを含んだ粘土質と、砂岩質

方向: 西向き

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: 収穫した葡萄を各品種ごとに分け、房まるごとエナメル製とコンクリート製のタンクに入れ、8日間の発酵。その後8か月間の熟成を行い、最後にアッサンブラージュ。

### 🍇 ストーリー 🍇

『アナテマ』はギリシャ語で、「聖絶・滅ぼす」と意味し、『社会には良くない』という事を示しています。過去50年のラングドックでは、ローカルの品種が徐々に減少し、人気の高い品種で植え替えられています。

グルナッシュ・ブランも美味しいけれど、ユニ・ブランやテレット、カリニャン・ブランを馬鹿にしてはいけないと思い、このキュヴェ名に。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

スマレのアロマにダークチェリーなどのジューシーな果実味。

黒コショウやクローヴなどのスパイス感に、オレンジピールのようなニュアンス。

フレッシュで真っ直ぐな味わいのビュバビリテワイン！