

L'Arome 2021

ラローム 2021



- 品種: シャルドネ50% ソーヴィニヨン・ブラン50%
- タイプ: 白
- 樹齢: 20年
- アルコール度数: 13.0%
- 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: 全房のままグラスファーバータンクにてマセラシオンカルボニック。
その後、エナメル製のタンクにて6か月間の熟成。

🍇 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』と呼べず、『ママット』と呼んでいました。
『ママット』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。

🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのあるレモンイエロー。
澆刺としたレモンやカリンなどの果実味。奥にリンゴの蜜のような甘い香りも感じられます。
きめ細かな白コショウや、ジンジャーなどのスパイシーなニュアンス。
塩味や旨味もあり、グレープフルーツやゆずなどの心地よいほろ苦さを感じます。
リンゴのような爽やかな酸が余韻にも続き、まるで清涼飲料水のように身体に染み込んでいく軽快な飲み心地です。
サワラとゆずのサラダ、なます、ポン酢でいただく冬の鍋などとても相性良さそうです！