

Gast ! 2024

ガスト ! 2024



品種: シラー70%
 グルナツシュ・ノワール30%

タイプ: 赤

アルコール度数: 13.0%

樹齢: 25～80年

土壌: シラー…砂質、シルト質 グルナツシュ・ノワール…砂と小石

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 10mg/L添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄をファイバータンクにてマセラシオン・カルボニック。発酵後、500Lと228Lのバリックにて熟成。

🍇 ストーリー 🍇

『ガスト』はブルターニュ地方の表現で、フランス語でいうところの『プティン』に相当する罵り言葉です。怒り、喜び、恐れ、憤り、驚きなどを表現する言葉で、ブルターニュの昔の人々にとってはあらゆる場面で使われていました。『ガスト』という言葉がかなりインパクトのある表現であるため、ラベルも目を引くものにする必要がありました。

🍷 テイスティングコメント 🍷

フレッシュな苺の果実味から、徐々にサクランボのシロップ漬けの様な明るくチャーミングな香りに。プラムのような甘酸っぱさと、優しく丸みのあるタンニンとカラメルソースのようなビターな長い余韻。