

# Les Bacchantes 2021

## バッカント 2021



品種: シラー80% グルナッシュ20%

タイプ: 赤

樹齢: 20~40年

土壌: 粘土石灰質

栽培/認証: 有機栽培 /



収穫: 機械収穫

酵母: 自然酵母

SO<sub>2</sub>: 瓶詰めの際に25mg/L

発酵/熟成: 2つのキュベに分け、除梗してから醸造。

①エステザルグ村のシラー

②サーズ村のシラー + エステザルグ村のグルナッシュ

除梗した葡萄をステンレスタックを使用し15~20日間の醸し発酵後、コンクリートタンクを使用し8か月の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

『レ・バッカント』とは、少し先っぽが上がった髭の事です。  
又、ワインの神、バッカスを祝う日に、華やかに踊る女性たちの事も示しています。

### 🍷 テイastingコメント 🍷