

# CARIGNAN 2019

## カリニャン 2019



品種: カリニャン100%

タイプ: 赤

樹齢: 45~65年

アルコール度数: 13.5%

土壌: 泥土が混ざった粘土石灰質

方向: 南東向き

栽培/認証: 有機栽培 /



収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 20mg/L 添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄をダイレクトプレスし、10日間のマセラシオン・セミ・カルボニック。

その後、コンクリートタンクを使用し6か月間のシュール・リー熟成。

## 🍇 ストーリー 🍇

現当主はドニ・ロバートとロバートの従兄弟であるセバスチャン・プラダルの2人で、代々4世紀以上にわたってこの村につづく家系です。1950年代、彼らの両親は村の農協に葡萄を売っていましたが、1980年に自身のカーヴを建築し、マス・ダントラスをスタートさせました。

自然な栽培や醸造を考へる中心におき、ある程度の近代的な方法も取り入れバランスよく美味しいワイン造り上げています。その味わいはのど越しナチュラルで果実味たっぷり、そして爽やかなテイストで、なおかつ安定感のある綺麗な仕上がりとなっています。これも自然派ワインのひとつの表現といえます。彼らのように低価格で自然なワインを造る存在は非常に貴重です。

## 🍷 テイスティングコメント 🍷

やや濃い目の紫がかった赤い色調。粘性があります。

アメリカンチェリーやブルーベリーガムなどの甘美で艶めかしい果実味に、シナモンやクローブなどのスパイスも感じられます。

タンニンも溶け込んでいて、心地よい苦みもありとてもバランスの取れた味わいです！

生ハムや、バルサミコ酢をかけた鴨のパストラミや、ベリーソースを添えた鴨肉のロースト、ラム肉のグリルとも合いそうです！