

A nos enfants 2022

ア・ノ・ザンファン 2022



品種：シラー80% サンソー10% メルロー10%

タイプ：赤

樹齢：33年

アルコール度数：13.0%

土壌：粘土石灰質

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：メルローはダイレクトプレス、シラーとサンソーは全房のままの葡萄を使用（混醸造）。ブレンドし、グラスファイバータンクにて1週間のマセラシオン。発酵後、エナメルタンクにて7か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

仕事から帰宅すると、3人の子供たちが手に絵の具をつけて遊んでいた。一番下の息子が、絵の具だらけの手のひらをみせてきた。そこで、このキュヴェ名を閃いた。子供もワインも常に変化する、ということを表しています。

🍷 テイスティングコメント 🍷

苺のコンフィチュールのような凝縮感のある赤い果実味に、ブラックオリーブのような塩気のある黒系果実味。さらにスミレのアロマや、アニス、クローヴなどのスパイシーなニュアンス。ベリーソースや、トリュフチョコのような余韻があります。旨味と苦みのバランスが心地よく、喉越し良く楽しめる味わい。