

BASCULE DE CHEZ BASCULE 2021

バスキュル・ド・シェ・バスキュル 2021



- 品種: グルナッシュ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 30年
- アルコール度数: 13.5%
- 土壌: 粘土が豊富な花崗岩質
- 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: 全房のままの葡萄を冷却室で24時間4℃に冷やしてからステンレスタンクにて2週間の醸し発酵。
マロラクティック発酵後、500Lと600Lの木製樽内で6ヶ月間のシュール・リ・フィンヌ熟成。
春に瓶詰め。

🍇 ストーリー 🍇

フランス語で、『Bascule!』と言ったら、『早くグラスを空にしちゃいなよ!』という意味。

ステファンは、スイスイと飲めてしまうワイン造りを手掛けているので、この飲みやすさを強調しているかのようなキュヴェ名。

🍷 テイastingコメント 🍷

艶やかなルビーレッド。

赤いバラの芳香がグラスから溢れ出ます!
さらに、フランボワーズやグレナデンシロップのような甘く艶やかな果実味に、山椒のような緻密なスパイス感。

梅紫蘇や出汁感もあり、スイスイと身体に染み入るような味わいです。