

Vaste Programme 2022

ヴァスト・プログラム 2022



品種: カリニャン50% グルナツシュ25% オーバン25%

タイプ: 赤

樹齢: 35~50年

アルコール度数: 13.0%

土壌: シルトと粘土を含んだ沖積層

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 瓶詰め1か月前に10mg/L 添加

発酵/熟成: カリニャンとオーバン: 混醸造、全房のブドウを7日間のマセラシオン・カルボニック
グルナツシュ: 別に醸造、全房のブドウを5日間のマセラシオン・カルボニック
※いずれもステンレスタンクを使用
その後グラスファイバータンクにて6か月間の熟成。
瓶詰め前の1か月前にブレンド。

🍇 ストーリー 🍇

ヴァストプログラムとは「壮大な計画」という意味で、グイグイ飲みたいワインを造りたい2人の計画を、「壮大」と大げさに表現し、自分たちをからかう意味を込めて、ヴァストプログラムと名付けたキュヴェを造り上げた！

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかに濁りのあるルビーレッド。

赤い花やダークチェリー、徐々にチェリーボンボンやスパイス感も現れてきます。

ミネラル感、塩味もたっぷり。タンニンはきめ細やか。

ほどよい酸味もあり、食事とともにゴクゴクと楽しみたくなるような味わいです。