

Bunici 2021

ブニチ 2021



品種: カリニャン アラモン グルナツシュ モラステル
グラン・ノワール・ド・ラ・クラメット

タイプ: 赤

樹齢: 60年~90年

アルコール度数: 13.0%

土壌: 石灰と粘土石灰質

方向: 西/南西向き

栽培: ビオロジック

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: ファイバータンクを使用。
全房のままの葡萄をマセラシオン・カルボニック。
その後6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ドメヌの名は、フランスの詩人、ジャン・コクトーの、「L'absurde de génie de fleurs=花は理屈のない素晴らしさ、そして才能」という詩の一節を引用。都会人でありながら自然に憧れをもち、観察し続けたコクトーの生涯と自分たちを重ね、さらに花のように香り、まるで天空に舞うように軽くエレガントなワインを造りたいという思いも込めてこのドメヌ名としました。

『Bunici』とはルーマニア語で『祖父母』の意味。

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかに紫がかった淡い赤。カシスやスグリのジューシーで酸味が効いた果実味に、山椒や黒コショウなどのスパイス感が調和しています。

豊富なミネラル感があり、旨味の乗った味わい。カシスリキュールにシナモンやクローヴ、アニスなどのスパイスが溶け込んでいるような余韻。

心地よい揮発酸が全体に感じられ、酸フェチにはたまらないワインです！