

# L'Ange à la Terre 2021

## ランジュ・ア・ラ・テール 2021



- 品種: グルナツシュ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 25年
- アルコール度数: 13.5%
- 土壌: シリスが混ざった粘土質と粘土石灰質
- 方向: 南東向き
- 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: 全房のままグラスファーバートンクにてマセラシオンカルボニック。  
その後、エナメル製のタンクにて6か月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

『Bartassou』とは、アントニーの家族の、可愛い話から由来されています。  
アントニーの父の名は、ジャン・マルク。アントニーの妹がまだ幼いころ、父の事をうまく『ジャン・マルク』と呼ばず、『ママット』と呼んでいました。  
『ママット』の発音が、『バルタス』に似て聞こえることから、アントニーの父は、『バルタス』（『茂み』の意味）と呼ばれるようになりました。  
その流れで、その子供アントニーは、『バルタスー（小さい茂み）』と呼ばれるようになりました。

キュヴェ名のランジュとは末っ子の名前。イラストは長男、文字は長女が描き上げており、まさに家族の愛が詰まったワイン。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

淡めのチェリーレッド。  
フレッシュでジューシーな苺の甘い果実味にユリの花、花の蜜の香りがグラスに広がります！  
香りの奥に、きめ細かいスパイスのニュアンスも現れてきます。  
口に含むと苺のコンフィチュールのような煮詰めた甘みと甘酸っぱさ、そしてビターな後味が舌に残ります。  
やや冷やしめの温度帯がスルスルと喉を流れていき、おすすめです！  
ビーツのサラダなどととても合いそうです！