

GOULOU GOULOU 2022

グルグル 2022



品種: シラー100%

タイプ: 赤

樹齢: 30年

アルコール度数: 12.5%

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: 除梗無しのグラップ・アンチエールのブドウをマセラシオン・カルボニック。ステンレスタンクにて低温度で、8日間マセラシオンカルボニック後、木製樽で6ヶ月間の熟成 + ステンレスタンクで1ヶ月間。

🍇 ストーリー 🍇

フランスの漫才師『レ・ザンコニュ』のコントの一部で、『Faire n'golo n'golo dans la case (広場でゴロゴロする)』というセリフがあるのですが、そのセリフを少しいじって、『goulou goulou dans la cave』というフレーズが生まれました。

『goulou goulou dans la cave』=『カーブで飲もう!』

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかに紫がかった明るく艶やかな赤色。

野苺や木苺などの明るく華やかな赤い果実味が弾けるようです!

タイムのような清涼感のあるハーブやわずかなスパイス、そして控えめなバニラビーンズのような樽香。

とても軽快な飲み口で、オレンジのような爽やかな余韻。

甘やかな香りを酸が引き締めていて、ワイン名の通り、ゴクゴク楽しめるビュバビリテワイン!