

BOTTUM'UP ROUGE 2023

ボトムアップ・ルージュ 2023



品種: シラー80% カリニャン20%

タイプ: 赤

樹齢: 65~80年

アルコール度数: 13.0%

土壌: 粘土が混ざった花崗岩質

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プレス機にかけ、ステンレスタンクにて発酵。その後、500Lの木製樽にて6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

白と同じくボトムアップとは「早くグラスを空にしちゃえよ」という意味。まさにその通りのグイグイ系のフレッシュな赤ワインです！冷やし目で飲んで下さい。

🍷 テイastingコメント 🍷

深みのあるルビーレッド。

ブラックチェリーやクランベリー、プラムなどのジューシーな果実味。アマレットやアーモンド、クローヴ、ベリーソースの入ったチョコレートなどのニュアンスも感じられます。

爽やかな酸が全体を引き締めており、凝縮感がありながら、丸みのある口当たりのため、軽快で喉越し抜群の味わいです！