

Entre chat 2023

オントレ・シャ 2023



品種: グルナッシュ38%
クレレット38% サンソー24%

タイプ: 赤

樹齢: 50年

アルコール度数: 13.0%

土壌: 灰色の粘土質

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 10mg/L添加

発酵/熟成: 全房のままのブドウを、5~8日間、品種別にマセラシオンし、春にブレンド。
その後、ステンレスタンクにて熟成。

🍇 ストーリー 🍇

「chats」とはフランス語で猫の意味もありますが、バレエのステップ「パ・ド・シャ」を表しています。また、マオとミヤオ(猫の鳴き声)の音の響きが似ていることから名付けました。

🍷 テイスティングコメント 🍷

ラズベリーやダークチェリーなどのつるんとした赤い果実味に、クローヴのようなスパイス感もわずかに感じられます。タンニンはとても柔らかく、なめらかな舌触り。苺をそのまま漬した様な自然な甘みを感じる余韻。とてもジューシーでミネラル感溢れる喉越しのよい味わいです！