

La Babascat 2021

ラ・ババスキャット 2021



- 品種: ミュスカ・ダレキサンドリア100%
- タイプ: オレンジ
- 樹齢: 80年
- アルコール度数: 12.0%
- 土壌: 青シスト土壌
- 栽培/認証: ビオダイナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 葡萄を除梗、破碎後、ステンレスタンクを用いて10日間のマセラシオン。その後7か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

古樹の1区画を使用したキュヴェ。骨格とボリュームを出すためにマセラシオン。ミュスカの味わいを引き出している。BABASCATとはBALEINE(クジラ)とMUSCAT(ミュスカ)を合わせた名前。ローラは海の生き物が大好き！マセラシオンにより海の塩味が程よく感じることができ、この名前をつけた。

🍷 テイastingコメント 🍷

輝きのあるオレンジ色。バラの花やライチ、アプリコットなどのアロマティックな果実味や、オレンジピール、紅茶のフレーヴァーが感じられます。さらにクローヴなどのスパイスや、バニラビーンズ、バターキャンディなど複雑なニュアンスもあります。タンニンはきめ細かく、ほのかに塩味や貝出汁などのミネラル感と旨味も乗っています。生き生きとしたフレッシュな味わいながら骨格もしっかりとしています。