

GOULOU GOULOU 2024

グルグル 2024



- 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: ビオロジック栽培
- 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ステンレスタンクにて9日間のマセラシオン・カルボニック。発酵後、木樽で6ヶ月間、さらにステンレスタンクで1ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

フランスの漫才師『レ・ザンコニュ』のコントの一部で登場する『Faire n'golo n'golo dans la case (広場でゴロゴロする)』というセリフを少しいじり『goulou goulou dans la cave』=『カーブで飲もう!』というフレーズに。(goulou goulouとはゴクゴクという擬音語)

🍷 テイastingコメント 🍷

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、その名の通り、ゴクゴクと楽しめるビュバビリテワイン!