

Buisson 2024

ビュイツソン 2024



品種: カリニャン60% グルナッシュ・ノワール40%

タイプ: 赤

樹齢: 約30年

アルコール度数: 13.5%

土壌: 花崗岩質

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 5mg/L 添加

発酵/熟成: ファイバータンクにて、カリニャンとグルナッシュを別々に10日間のマセラシオンし、発酵後ブレンド。その後、500Lのバリック樽にて6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ワイン名は、大人数で乾杯するときを使うスラング。直訳すると「山盛り」という意味もあるため、たくさんのグラスが描かれています。

🍷 テイastingコメント 🍷

完熟した苺や、ツブツブ感が伝わってくるような自然な甘さのイチゴジャムのような、明るくチャーミングな果実味が広がります！わずかなスパイス感や塩気、旨味も乗っており、とても滑らかな舌触り。甘やかな香りとは裏腹に爽やかな余韻があり、さっぱりした味わいですのでスルスルと飲み進めてしまいます！