

Les Bacchantes 2020

バッカント 2020



品種: シラー80% グルナッシュ20%

タイプ: 赤

樹齢: 20~40年

土壌: 粘土石灰質

栽培/認証: 有機栽培 /



収穫: 機械収穫

酵母: 自然酵母

SO2: 瓶詰めの際に2,5g/hL

発酵/熟成: 2つのキュベに分け、除梗してから醸造。
①エステザルグ村のシラー
②サーズ村のシラー + エステザルグ村のグルナッシュ

ステンレスタックを使用し3週間の醸し発酵後、コンクリートタンクを使用し8か月の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

『レ・バッカント』とは、少し先っぽが上がった髭の事です。
又、ワインの神、バッカスを祝う日に、華やかに踊る女性たちの事も示しています。

🍷 テイastingコメント 🍷

濃い紫の色調。
カシスやブルーベリージャムのようなジューシーな果実味に、スミレのアロマ。
粗挽きのブラックペッパーなどスパイシーさも感じられます。

パワフルなタンニンですが、ジューシーな果実味とのバランスがとても良く、骨格はしっかりとしているもののどこか品のある味わいです。
カシスリキュールのような余韻が長く続き、コクと旨味が舌に残ります。
ステーキフリットやデミグラスソースのハンバーグ、ソースで食べるとんかつなどと合いそうです！