

# Vaste Programme 2021

## ヴァスト・プログラム 2021



- 品種: カリニャン50% カラドック25% オーバン25%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 15~50年
- アルコール度数: 12.0%
- 土壌: 泥土・粘土質
- 栽培: 有機栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 瓶詰め1か月前に10mg/L 添加
- 発酵/熟成: 全房のままの葡萄をグラスファイバー製タンクを使用し、10日間のマセラシオン・カルボニック。カリニャン・オーヴァンは混醸造。その後6か月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

ヴァストプログラムとは「壮大な計画」という意味で、グイグイ飲みたいワインを造りたい2人の計画を、「壮大」と大げさに表現し、自分たちをからかう意味を込めて、ヴァストプログラムと名付けたキュヴェを造り上げた！

### 🍷 テイastingコメント 🍷

わずかに紫がかった赤色。

スモモなどの甘酸っぱい果実味に、キンカンの控えめな柑橘のニュアンス。シナモンの細かいスパイス感。

徐々にイチゴシロップのような甘やかな香りが現れてきます。

味わいはビター。きめ細かいタンニンが全体を引き締めています。

シャルキュトリーや牛肉のタタキと合わせれば、ボトル1本すぐに空になってしまうでしょう！