

Au P'tit Bonheur 2021

プティ・ボヌール 2021



品種: サンソー70% グルナッシュ30%
タイプ: 赤
樹齢: 50~60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: コンクリートタンクを使用し、サンソーは全房のまま足で踏みながらの破碎、3日間のマセラシオン。グルナッシュは5日間のセミ・カルボニック。その後グラスファイバー製タンクで6か月の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

キュヴェの名前のプティボヌールとは、「運があれば」という意味で、主要品種のサンソーが病気に弱く、葡萄の房も大きいので、運がよければジューシーで美味しいワインができる、という皮肉がこめられています。

🍷 テイastingコメント 🍷

鮮やかな色調のチェリーレッド。

瑞々しいザクロや莓の果実味に、赤い花の華やかな香りが広がります！

ほんのりとユーカリの清涼感や、優しいエキス感も感じ取れます。

2020年ヴィンテージよりもふくよかな酸があり、舌に広がる旨味と相まって抜群のバランス。

マグロのタルタルとハーブを使ったサラダや、ポキなどと相性が良さそうです！