

Ban Si 2020

バン・シ 2020



品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ100%

タイプ: オレンジ

樹齢: 70年

アルコール度数: 12%

土壌: 角閃岩の小石が多く含まれた砂とシルト質

方向: 南東向き + 西向き

栽培/認証: 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: グラスファイバー製タンクを使用し、50%は除梗、50%は全房のままの葡萄を6時間かけてプレスし、14日間のマセラシオンとマロラクティック発酵。

その後、5か月間のシュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

バンシーは、アイルランドおよびスコットランドに伝わる女妖精である。人の死を叫び声で予告するという。多くのバンシーの叫ぶ声のした死者は、勇敢な人物か、聖なる人物であった証という。

ムロン・ド・ブルゴーニュを白ワインからオレンジワインへと、全く違う世界への移行をこの人物で表しました。

🍷 テイastingコメント 🍷

綺麗なべっこう色、オレンジがかった黄金色で粘性があります。完熟したアプリコットや黄桃、カリンなどのフルーツの香りにクローブやアニスなどのスパイス感。紅茶やバニラビーンズなどのニュアンスもあります。

旨味が乗っており、どんこ椎茸や舞茸などキノコ出汁のようなアフター。タンニンはとても細かく、複雑味のあるワイン。あまり冷やしすぎない温度帯がおすすめです。

おでんや高野豆腐などお出汁を使った料理やピータンやコンソメなどと相性良いでしょう。