

Ban Si 2023

バン・シ 2023



品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ

タイプ: オレンジ

樹齢: 70年

アルコール度数: 10%

土壌: 角閃岩の小石が多く含まれた砂とシルト質

栽培/認証: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 10mg/L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14日間のマセラシオン。6時間かけダイレクトプレスし発酵。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。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、全く違う世界へ誘ってくれます。

🍷 テイastingコメント 🍷

濁りのある橙色。やや粘性があります。

完熟した伊予柑のようなアロマティックな柑橘の果実味。

蜂蜜とスパイスや出汁、松茸のようなニュアンスも感じられ、どこかオリエンタルな雰囲気。

まるで柿を食べたような、爽やかで優しい甘みと緻密なタンニンが溶け込んでおり、余韻が長く続きます。