

Grenachator 2020

グルナシャトー 2020



- 品種: グルナッシュ100%
- タイプ: 赤
- 樹齢: 50年
- アルコール度数: 13.0%
- 土壌: シスト
- 栽培/認証: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO₂: 40mg/L 添加
- 発酵/熟成: ステンレスタックを用い、全房のままの葡萄を80%、除梗したものを20%アッサンブラージュし3週間の発酵。その後古樽にて1年間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

当主ジャン＝マリー・ランバールはプロヴァンスの農家出身。葡萄畑は2003年から有機的に管理されています(10年後に認証取得)。これはあくまでもワインの品質のためではなく、環境を傷つけない方法で栽培したいという彼の哲学に基づいて行われています。

息子マルソーが誕生した1996年、シスト土壌と急な斜面に魅了され、サン・シニアン地区の小さな村バルルーの土地を購入しました。「私はシストがワインに与える乾燥したバラの花びらの細かい香りが好きなんだ。アルコール度数が低くてみんなが楽しく飲み心地の良いワインを生み出すために丘の中腹で葡萄を栽培しているよ。」と彼は語ります。

ワイン名は、グラディエーター(古代ローマの剣闘士)とグルナッシュの語呂合わせ。

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかに赤みがかった紫色。
バラのエッセンスや杏仁などの華やかなアロマにプルーンのような果実味。
ミネラル感に溢れ、コーヒー、チョコレート、イグサなど複雑な要素が現れます。
口当たりはまろやか。骨格のあるウェットなタンニン。
ほどよい酸があり、余韻にはオレンジピールのようなアロマティックな果実味が続きます。
鹿のロースト・ベリーのソースや鴨肉のオレンジソースなどと合わせて飲みたいワインです！