

BOTTUM'UP BLANC 2022

ボトムアップ・ブラン 2022



- 品種: シャルドネ100%
- タイプ: 白
- 樹齢: 15年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: シルトが混ざった砂質
- 方向: 東向き
- 栽培: 有機栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO₂: 無添加
- 発酵/熟成: 除梗せずに房まるごとプレス機にかけ、ステンレスタンクにて発酵。
マロラクティック発酵後、228ℓの木製樽にて6か月の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

有機栽培をおこなっている友人のヴァンサン氏より譲りうけたシャルドネ100%の構成。

ボトムアップとは「早くグラスを空にしちゃえよ」という意味で、まさにその名の通り、サクッと飲めてしまえそうなほど、爽やかで酸味があり、アペリティフにはもってこいの白ワインとなっています。

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかに濁りのあるイエロー。

すだちから徐々にグレープフルーツの果実味に変化していくようです。

硬質なミネラル感、塩味、旨味も乗っています。

まろやかな口当たり。シトラス系のシャープな酸。

温度帯があがってくると、ほんのりとウエハースのような樽のニュアンスが現れます。

抜栓直後は還元していますが、スワリングするとすぐに落ち着きます。