

Tot Blanc 2022

ト・ブラン 2022



品種: シュナンブラン80% グルナッシュ・ブラン
20%

タイプ: 白

アルコール度数: 11.5%

土壌: 石灰質

栽培/認証: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: ステンレスタンクを使用し、全房のままの葡萄を1週間のセミ・マセラシオン・カルボニック。その後、8か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

TUETSとは英語に訳すと「You are」という意味。オーナーのアルベルトはもともとエコロジストで、畑も自然な方法で栽培しており、そこにはビオディナミ、ビオロジックなどの概念は全くありません。

「幸せな農業」をコンセプトに、働く人も飲む人も皆が幸せになれるような農業、そしてワイン造りを目指しています。

ラベルは、生命の流れをイメージしています。

🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのある濃いめのイエロー。やや粘性があります。

青リンゴのような爽やかな果実味に、わずかなハーブとスパイス感。

ミネラリーで旨味が詰まっており、グレープフルーツの綿の部分のような心地よいほろ苦さがあります。

口当たりは柔らかく、程よい酸味があり、果実味とのバランスがとても良い味わい。