

L'Insouciance 2022

ランスシアンス 2022



- 品種: シャスラ100%(マラン)
- タイプ: 白
- 樹齢: 50年
- アルコール度数: 12.0%
- 土壌: 小石を含む粘土石灰質
- 方向: 南東向き
- 栽培: ビオディナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 除梗100%。3日間のマセラシオン後にプレス。フアイバートンクにて発酵後、13ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

L'Insouciance とはのんきな性格を表します。

🍷 テイスティングコメント 🍷

やや濁りのあるレモンイエローの色調。

とても瑞々しい八朔などの華やかな日本の柑橘の香りやフレッシュなパイナップルなどの明るい果実味。

硬質なミネラル感、さらにシナモン、ヒノキなど細かいスパイス感もあります。

レモンやライムのようなシトラス系のシャープな酸と余韻。