

LE BLANC 2022

L ル・ブラン 2022



- 品種: リースリング
- タイプ: 白
- 樹齢: 20~60年
- アルコール度数: 13.0%
- 土壌: 粘土泥灰土と石灰岩と砂岩
- 栽培: 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: 全房のままの葡萄を3日間のマセラシオン。木樽にて発酵後、11か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

L・3・Cとは、Les 3 Chateauxの頭文字をとったもの。この村にある3つの象徴的な城に由来しています。

🍷 テイastingコメント 🍷

輝きのあるレモンイエローの色調。

青リンゴや洋梨など清涼感のある果実味に、練乳やカスタードクリームのような柔らかい樽のニュアンス。杏仁豆腐のような香りも感じられます。

引き締まった酸、塩気、そして芯の通ったミネラル感。洋梨をシャクシャクと齧ったような爽やかな余韻。

魚介のポワレなどの料理と相性の良いガストロノミーワイン。