

Saint Aubin 1er en Rémyilly 2022

サン・トーバン 1er アン・ルミリイ 2022



- 品種: シャルドネ100%
- タイプ: 白
- 樹齢: 15年
- アルコール度数: 13.5%
- 土壌: 粘土石灰質
- 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: オーク樽を使用し、除梗した葡萄を15~30日間の発酵。その後8か月間のシュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ピュリニー・モンラッシェの同名畑と隣接する区画。岩石が多く、日当たりが抜群。

🍷 テイastingコメント 🍷

輝きのあるレモンイエロー。

熟したパイナップルやハチミツなど豊かな果実味。ヘーゼルナッツのような香ばしい樽香も感じられません。

ミルキーでまろやかな雰囲気。溢れる塩気やミネラル感。上質な蜂蜜のような甘美な余韻がとても長く続きます。

濃密ながらも、エレガントさを兼ねそろえた素晴らしいワイン。