

Le Moulin 2022

ル・ムーラン 2022



- 品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ75%
ソーヴィニヨンブラン25%
- タイプ: 白
- 樹齢: 40~50年
- アルコール度数: 13.5%
- 土壌: 片麻岩とシスト
- 方向: 南向き
- 栽培/認証: 有機栽培 / ナチュラル・エ・プログレ
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO₂: 20mg/L 添加
- 発酵/熟成: ムロン・ド・ブルゴーニュは全房でダイレクトプレス、ソーヴィニヨン・ブランは除梗後6日間のマセラシオン。グラスファイバータンクにて9ヶ月シュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌの名前はル・レザン・ア・プリュム。レザンは「葡萄」、プリュムは「羽」という意味で、奥さんのジュリーが新聞記者でもあり、ワインについていろいろな記事を書くことから、プリュムは羽(羽ばたく葡萄)でもあり、万年筆(昔の万年筆は鳥の羽だった為)という意味も込めてその名前にしました。

区画に風車があるので、『ル・ムーラン』と名付けました。

🍷 テイスティングコメント 🍷

鮮やかなイエローの色調。

フレッシュなイチジクやマンゴー、桃の砂糖漬けなどとにかく華やかな果実味！
ミントなどの清涼感のあるハーブのニュアンスもあります。

塩味もしっかりと感じられ、ライチのようなトロピカルな余韻を心地よいほろ苦さが引き締めています。