

Le Moulin 2021

ル・ムーラン 2021



品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ100%
タイプ: 白
樹齢: 40~50年
アルコール度数: 12.0%
土壌: シストと片麻岩
方向: 南向き
栽培/認証: ビオロジック栽培 / ナチュラル・エ・プログレ
収穫: 手摘み
酵母: 自然酵母
SO2: 無添加
発酵/熟成: 全房のままの葡萄をダイレクトプレス。グラスファイバー製タンクにて3週間かけ発酵。その後、9か月間のシュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

区画に風車があるので、『ル・ムーラン=風車』と名付けました。

🍷 テイスティングコメント 🍷

パイナップルやメロンなどのトロピカルな果実味や黄色い花のアロマ。塩気やヨード香も感じられます。とてもまろやかな口当たりで、グレープフルーツのような酸味とほろ苦さの調和のとれた素晴らしい味わい。