

Anitya 2022

アニティア 2022



品種: シュナン・ブラン

タイプ: 白

樹齢: 10年~30年

アルコール度数: 14%

土壌: シレックスを含んだ粘土質 + 泥土と石灰を含んだ砂質

栽培/認証: ビオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 10mg/L添加

発酵/熟成: 除梗した葡萄をダイレクトプレスし、タンクにて発酵。発酵が終了する頃に、2/3は400Lの新樽と4年樽に、1/3はアンフォラに移し替え、12ヶ月間のシュール・リ熟成後、アッサンブラージュし、ステンレスタンクで更に5ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

「Anitya」=サンスクリット語で「無常」という意味。エマニュエルにとってとても大切な概念となっています。

🍷 テイastingコメント 🍷

食べ頃の梨やリンゴなどの芳醇な香りに、フレッシュなパイナップルやレモンのアロマやわずかに香るカスタードクリームのような滑らかな樽のニュアンスが合わさります。シレックス由来のしっかりとした存在感のあるミネラル感と酸に支えられながらも、フルーティーで柔らかな飲み心地のワインです。