

Anitya 2020

アニティア 2020



品種: シュナン・ブラン100%

タイプ: 白

樹齢: 10~30年

アルコール度数: 14.0%

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: 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: 除梗した葡萄をダイレクトプレス。
ファイバータンクを使用し発酵。
発酵が終了する頃に、2/3は新樽と4年樽に、
1/3はアンフォラに移し替える。
12か月間の熟成後、アッサンブラージュし、ステンレ
スタンクで更に5か月間の熟成。

🍇 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である。

🍷 テイスティングコメント 🍷

輝きのある濃い目のイエロー。やや粘性もあります。
熟したパイナップルのようなリッチな果実味に、ほんのりとバニラビーンズやカスタードク
リームのようなニュアンス。
とても瑞々しくミネラル感に溢れ、リンゴの蜜やキャラメルのような余韻が長く続きます。
ほどよく酸味もあり、奥行きを感じる立体感のある味わいです。