

CHASS'NAT 2022

シャスナット 2022



- 品種: シャスラ100%(マラン)
- タイプ: 白微発泡
- 樹齢: 45年
- アルコール度数: 10.5%
- 土壌: 粘土石灰質、ローム質
- 栽培: ビオダイナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: ダイレクトプレス。ファイバータンクにて発酵後、瓶詰し、14か月の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

キュヴェ名は、シャスラのペットナットの略。

🍷 テイastingコメント 🍷

レモンイエローの色調。

青リンゴや洋梨などの爽やかな果実味に、わずかに感じ取れる火打石や塩気などのミネラル感。

さらにヨード香もあり、魚介類との相性の良さを連想させます。

泡立ちはきめ細かく溶け込んでおり、レモンを齧ったような、シトラス系のキリッとした酸味と旨味が食欲をそそります。