

EN K 2024

アン・カ 2024



品種: ピクプール 60% ブールブラン 40%

タイプ: 白

樹齢: 3年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 粘土質、シルト質

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: 全房のままのブドウを、ダイレクトプレス。コンクリートタンクにて発酵後、ステンレスタンクにて5ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

キュヴェ名は、フランスで流行している表現で「多分」という意味。

🍷 テイastingコメント 🍷

文旦のようなアロマティックな柑橘系や、日本の梨のような爽やかな果実味。ミネラル感や塩気、旨味もたっぷり。徐々にミルキーなニュアンスも現れます。さっぱりとした柑橘系の酸と、リンゴの蜜のような余韻が続きます。