

Les Saulaies 2023

レ・ソーレ 2023



品種: シュナン・ブラン100%

タイプ: 白

樹齢: 33年

アルコール度数: 11.0%

土壌: シスト土壌

栽培: ビオロジック栽培

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発酵後、熟成。

🍇 ストーリー 🍇

以前「サペリポペット」という名のペティヤンに使われていた畑のシュナン・ブランから造られるスティルワイン。

🍷 テイastingコメント 🍷

シャキッと青リンゴを齧った時の様な爽やかな果実味に、ほんのりと香るミントの清涼感。レモンを絞ったようなストレートで綺麗な酸や塩気があり、とてもミネラリー。グレープフルーツのようなさっぱりとした味わいとリンゴの蜜のような余韻が続く、体の隅々まで染み渡るようなピュアなワイン。