

Arzur 2020

アルズール 2020



品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ100%

タイプ: 白

樹齢: 38年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 砂とシルト質 + ミカシスト・片麻岩・クオーツ・角閃岩

方向: 南東向き

栽培: ビオロジック栽培に転向中

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 瓶詰め時に10mg/l添加。

発酵/熟成: ガラスのタイルに覆われた、地下室に埋めてあるコンクリートタンクにて、全房のままの葡萄を6時間かけてダイレクトプレスし、マロラクティック発酵。その後、5か月間のシュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

アーサー王(フランス語ではアルテュール、ブルターニュ地方ではアルズール)はブルターニュならではの王であり、ヨーロッパ人が最も耳にしている伝説上人物であろう。中世の歴史書や騎士道物語では、アーサー王は6世紀初めにローマン・ケルトのブリトン人を率いてサクソン人の侵攻を撃退した人物とされる。

🍷 テイastingコメント 🍷

輝きのあるレモンイエロー。

黄桃やパインなどのリッチな果実味。わずかなハーブ感や緻密なスパイス感もあります。

とても瑞々しく、シトラス系のさっぱりとした酸に塩味と心地よいほろ苦さがあります。

余韻には蜂蜜レモンやミントのような清涼感が残ります。

美味しい苦みを伴う、山菜の天ぷらや白身魚のフリットなどと一緒に楽しみたいワインです！