

Intrication 2022

アントリケーション 2022



品種: マルサンヌ100%
タイプ: 白
樹齢: 7年
アルコール度数: 13.0%
土壌: 花崗岩
栽培: ビオディナミ栽培
収穫: 手摘み
酵母: 自然酵母
SO2: 無添加
発酵/熟成: ダイレクトプレス後、タンクにて発酵後、残糖を残した状態(産膜酵母が付きやすくするため)で木樽にて13ヶ月熟成。

🍇 ストーリー 🍇

Intricationとは「複雑に絡み合っている関係」という意味。
このキュヴェが、全く同じ品種で樹齢、土壌の川を挟んだ2区画のブドウから作られている為、二匹のシロクマが向かい合っているラベル。

🍷 テイスティングコメント 🍷

スッキリとしたレモンやライムの爽やかな香りに、カスタードのようなクリーミーな産膜のニュアンスがあり、まるでレモンクリームのような雰囲気。
グレープフルーツや文旦の様な柔らかくもしっかりとした輪郭に、酸や苦みのバランスも秀逸で、様々な表情を見せてくれる魅惑的なワイン。