

# Les Planqués 2024

## レ・プランケ 2024



品種: カリニャン・ブラン カリニャン・グリ  
グルナッシュ・ブラン グルナッシュ・グリ  
25%ずつ

タイプ: 白

アルコール度数: 12.0%

樹齢: 8年

土壌: シリカを含んだ粘土質と、砂岩質

栽培: ビオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 20mg/L添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄を混醸造。ダイレクトプレスした後、ドゥミ・ミュイ樽を使用し発酵。その後11か月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

林の中に隠れているブドウ畑のため、「Les Planquées = 隠れているもの」と名付けた。

### 🍷 テイステイングコメント 🍷

フレッシュなパイナップルの果実味や、火打石のようなスモーキーで硬質なミネラル感。さらに、バニラビーンズやコンデンスミルクのような柔らかい樽のニュアンス。塩気やレモンのような爽やかな柑橘系の酸が味わいを引き締めしており、存在感のある繊細な味わいとなっています。