

# Préambule 2022

## プレアンビュル 2022



品種: シュナン・ブラン50% カベルネ・フラン50%

タイプ: 白泡

樹齢: 10~50年

アルコール度数: 12.0%

土壌: 粘土質・シレックスと砂状の緑色の石灰質も含む。

栽培: ビオダイナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 10mg/L 添加

発酵/熟成: 全房のままの葡萄を混醸造。ダイレクトプレスし、ステンレスタンクを使用し発酵後、5か月間のシュール・ラット熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

「Préambule」=「前書き」という意味。  
ドメーヌで初リリースされた思い出のあるキュヴェ。

### 🍷 テイステイングコメント 🍷

わずかにピンクがかったイエロー。  
「ふじ」のようなフレッシュな日本のリンゴのような果実味に、ほんのりとシナモンなどのスパイス感。  
みたらしのような甘じょっぱい塩味もあり、旨味も乗っています。  
心地よい残糖感とキリっとした酸味があり、まるでアップルタイザーの雰囲気。  
しっかりとした泡立ちが続きます。