

Les Pierres Bleues 2022

レ・ピエール・ブルー 2022



品種: シュナンブラン100%

タイプ: 白

樹齢: 70年

アルコール度数: 13.8%

土壌: 青色の玄武岩

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 25mg/L 添加

発酵/熟成: ダイレクトプレス。ステンレスタンクにて発酵後、60%はステンレスタンク、40%はアンフォラにて9か月間細かい澱と一緒に熟成。

🍇 ストーリー 🍇

このキュヴェのテロワールがスピライト(青色の玄武岩)のため、フランス語で「青い石」を意味するこの名前とラベルにしました。

🍷 テイastingコメント 🍷

黄色い花や蜜、黄桃のアロマティック且つ密度の高い果実味。鉱物的なミネラル感を強く感じます。キレのある酸味とグレープフルーツのような心地よい苦み、蜂蜜のような甘美な余韻のバランスが素晴らしいまろやかな味わいです。