

Silène 2018

スイレンヌ 2018



- 品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%
- タイプ: 白
- 樹齢: 20~60年
- アルコール度数: 13.5%
- 土壌: シレックスを少し含んだ粘土質
- 栽培: ビオダイナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 収穫した葡萄を複数の方法でプレス。ダイレクトプレスしたもの、4日間のスキンコンタクトしたものを同じコンクリートタンクにて発酵。その後、木製樽+フールド樽+ファイバータンクにて12か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

メゾン・ブリュレのフラッグシップワイン。4つの区画のソーヴィニヨン・ブランをブレンド。

🍷 テイastingコメント 🍷

レモンイエローの色調。

フレッシュなパイナップルや柑橘などの果実味。

塩気や、わずかなヨード香があり、旨味も乗っています。

口当たりはとてもまろやか。熟成により角が取れ、何のひっかかりもなくじんわりと体に染み込んでいく、やさしくピュアな味わい。