

BON VIVANT BLANC 2024

ボン・ヴィヴァン・ブラン 2024



品種：クレット主体 ユニ・ブラン ロール

アルコール度数：11.5%

タイプ：白

樹齢：35～60年

土壌：小石とシレックスを含んだ粘土石灰岩

栽培：ビオディナミ栽培

収穫：手摘み

酵母：自然酵母

SO2：40mg/L添加

発酵/熟成：ダイレクトプレス。コンクリートタンクにて
発酵後、8か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

「人生を楽しむ人！」というプロヴァンスをイメージしたキュヴェ名！

🍷 テイastingコメント 🍷

フレッシュで瑞々しい青リンゴのような清涼感のある果実や、レモン、ライムなどキリッとした柑橘や白い花の優しいアロマ。口当たりはまろやか。塩気やミネラル感もしっかりと感じられ、さっぱりとした味わいながら花の蜜のような余韻が続きます。新鮮な魚介類のお刺身はもちろん、天ぷら(特にイカ)とも相性が良さそうな、バランス良く繊細な味わい。