

Les Pierres Bleues 2022

ラ・ピエス・デュ・ソウル 2022



- 品種: シュナンブラン100%
- タイプ: 白
- 樹齢: 50年
- アルコール度数: 13.0%
- 土壌: 赤色の玄武岩
- 栽培: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 5mg/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、ステンレスタンクとアンフォラにて一年間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

このキュヴェは、リオライト(流紋岩)土壌、赤い玄武岩の土壌で育ったブドウです。とても珍しい地質で、特別なテロワールの区画のワインを造りました。

🍷 テイスティングコメント 🍷

パイナップルなどのリッチな果実味にオレンジピールのようなアロマ。ミネラル感に溢れており、塩気もしっかりと舌に感じられます。出汁っぽさや蜂蜜のような余韻が長く続き、丸みのある味わい。火山性土壌のテロワールをダイレクトに感じ取れるような素晴らしいワイン。