

Le Plan B 2022

プラン・ベー 2022



品種: グロヴェール40%
 グルナッシュ・プラン&ノワール25%
 クレレット・ローズ&プラン20%
 テレット15%

タイプ: 白

樹齢: 25~60年

アルコール度数: 12.5%

土壌: シルトを含んだ粘土質

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 瓶詰め前1か月前に 10mg/L 添加

発酵/熟成: グルナッシュのみ一緒に、他の品種は別々にダイレクトプレス。
 エナメル製タンクとステンレスタンクを使用し発酵後、6か月間の熟成。
 瓶詰め前1か月前にブレンド。

🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌ名のレ・マオとはオキシタンでMauvaise(悪い、劣った)という意味。みにくいアヒルの子の童話から連想し名づけたドメーヌ名です。アヒルは最初のヴィンテージから白鳥として飛び立ったかもしれません。それくらい南仏とは想像できない優しく、エレガントでフレッシュな美味しいワインです。どこで修業することもなく独学でワイン造り上げたヴァンサンセンスには要注目です。

「Plan B」とは二番目のプランという意味。
 また、BはBLANC、Plan は植物(正式な綴りはPLANT)もかけて、このキュヴェ名に。

🍷 テイスティングコメント 🍷

かすかにピンクがかったレモンイエロー。

青リンゴや洋梨などの清涼感のある果実味。ほんのりと蜜っぽさも感じられます。

塩っ気や旨味もあり、蜂蜜レモンのような爽やかな余韻があります。

心地よいほろ苦さと酸のバランスが良く、つい飲み進めてしまう味わいです。