

La Commune 2022

ラ・コミューン 2022



- 品種: シャルドネ ピノ・ブラン ピノ・グリ
ゲヴェルツトラミネール シルヴァネール
- タイプ: 白
- 樹齢: 40~50年
- アルコール度数: 13.5%
- 土壌: 泥灰土と石灰岩と砂岩
- 栽培: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 全房のままの葡萄を使用。
シャルドネとピノ・ブラン、ピノグリは3日間の
マセラシオン、その他の葡萄はダイレクトプレス。
木樽にて発酵後、11か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ラベルはこの村の丘にある3つの城をイメージ。

🍷 テイastingコメント 🍷

輝きのある濃いめのイエローの色調。

パイナップルやリンゴなどのふくよかな果実味に、バニラエッセンスのやさしい樽のニュアンス。

シナモンなどの緻密なスパイス感。

塩気やミネラル感をしっかりと感じられます。

伸びやかな酸があり、とても爽やかな印象です。