

Le Petit Salé 2023

ル・プティ・サレ・ブラン 2023



品種: クレレット60% ロール30%
ユニ・ブラン10%

タイプ: 白

樹齢: 3年~70年

アルコール度数: 11.5%

土壌: 小石と火打石が含まれた粘土石灰質

方向: 北西向き

栽培/認証: 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: 除梗・破碎した葡萄をゆっくりとダイレクトプレス。
ステンレスタンクを使用し発酵後、5か月の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

このキュヴェは、プロヴァンス地方のクレレットの別名が“Le Sale”であることから名付けられました。

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかにグリーンがかったレモンイエロー。

繊細でフローラルな白い花、レモンやグレープフルーツなどフレッシュで瑞々しい柑橘の果実味。

ミネラル感や塩気もあり、余韻にもフレッシュ感が続きます。

心地よい苦みとフレッシュな酸とのバランスがとても素晴らしい味わいです！