

# Saint Aubin 1er Sur les sentiers du Clou 2022

## サン・トーバン・ブラン 1er シュール・レ・センティエ・デュ・クルー 2022



- 品種: シャルドネ100%
- タイプ: 白
- 樹齢: 15年
- アルコール度数: 13.5%
- 土壌: 白い泥土石灰質
- 栽培: ビオディナミ栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: オーク樽を使用し、除梗した葡萄を15~30日間の発酵。その後8か月間のシュール・リー熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

南向きの区画。「les sentier du Clou」とは畑からほど近い小道の名前から由来。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

輝きのあるレモンイエロー。

クルミヤナッツ、バニラビーンズ、カスタード、熟したパイナップルなどとても複雑なアロマ。

シトラス系のシャープな酸、ミネラル感に溢れており、蜂蜜のような長い余韻が続きます。

奥行きが感じられる、壮大な味わい。