

L'Insouciance 2023

ランスシアンス 2023



品種: シヤスラ100%

タイプ: 白

樹齢: 50年

アルコール度数: 11.8%

土壌: 小石を含む粘土石灰質

方向: 南東向き

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: 除梗100%。5日間のマセラシオン後にプレス。ファイバータンクにて発酵後、13ヶ月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

L'Insouciance とはのんきな性格を表します。

🍷 テイスティングコメント 🍷

とても瑞々しい八朔や文旦などの華やかな和の柑橘のアロマ。硬質なミネラル感、さらにコリアンダーのようなニュアンス。レモンなどのさっぱり酸や、貝出汁のようなビターな旨味に、リンゴの蜜のような余韻が続きます。