

# D'est en Ouest blanc 2022

## デスト・オン・ウエスト ブラン 2022



- 品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ100%
- タイプ: 白微発泡
- 樹齢: 15年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: 片麻岩とシスト
- 方向: 南向き
- 栽培/認証: 有機栽培 / ナチュラル・エ・プログレ
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: ダイレクトプレスをした後グラスファイバータンクにて発酵。2022年に瓶詰め、手作業でデゴルジュマン。

### 🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌの名前はル・レザン・ア・プリュム。レザンは「葡萄」、プリュムは「羽」という意味で、奥さんのジュリーが新聞記者でもあり、ワインについていろいろな記事を書くことから、プリュムは羽(羽ばたく葡萄)でもあり、万年筆(昔の万年筆は鳥の羽だった為)という意味も込めてその名前にしました。

スパークリングをフランス東のアルザスで造り始めたのだが、西のロワールでも続けているため、D'est en Ouest (東から西へ)というキュヴェ名。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

青リンゴなどの爽やかな果実味やアカシアの花のようなアロマ。

まるで生牡蠣を頬張ったような塩味とヨード香があります！

旨味も乗っていて、とてもクリーミーな泡立ちでまろやかな味わいのスパークリング。