

Saint Aubin Blanc 2022

サン・トーバン 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: 粘土石灰質
- 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、丘の中腹にある畑。

🍷 テイastingコメント 🍷

濁りのあるレモンイエロー。

焼いたトーストのような香ばしい樽香や火打石のような燻した香り。

伊予柑やポンカンのような日本の柑橘のようなアロマティックで引き締まった果実味が広がります。

塩気やミネラル感、そしてキレのある酸。とても爽やかな印象です。