

# La Sauvageonne 2022

## ラ・ソヴァージュヌ 2022



- 品種: シャスラ100%(マリニャン)
- タイプ: 白
- 樹齢: 40年
- アルコール度数: 11.0%
- 土壌: 粘土石灰質、ローム質
- 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%。3日間のマセラシオン後にプレス。フアイバータンクにて発酵後、13ヶ月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

マラン、マリニャンどちらのアペラシオンも氷河期の氷堆石の上に位置し、シルトを含んだ粘土質の土壌。マランの地質は小石が多く含まれている為、乾燥した土壌ですが、マリニャンでは土壌が深く、より重い地質。

マリニャンの畑はデメテール・ラベル認証。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのあるレモンイエロー。

柚子やレモンピールなど、アロマティックで心地よい苦みを伴う果実味。

塩気や硬質なミネラル感に溢れ、香りが開いてくるのが待ち遠しくてしょうがない、素晴らしいポテンシャルが伝わってきます。

とてもまろやかな口当たり。