

# Poussière de Lune 2021

## プシエール・ド・リュンヌ 2021



- 品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%
- タイプ: 白
- 樹齢: 80年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: シレックスを少し含んだ粘土質
- 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: 全房のままの全ての葡萄を一緒にプレス機にかけ醸造。ダイレクトプレスした後、コンクリートタンクを使用し発酵。その後、フードル樽を使用し14ヶ月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

『Poussière de Lune』とは『月の誇り』という意味。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

ややオレンジがかった濃いめのイエロー。

完熟したグレープフルーツや文旦など柑橘系のジューシーな果実味。

シトラス系の爽やかな酸のフレッシュな口当たり。旨味がぎゅっと詰まっており、甘美な余韻が長く続きます。

わずかな揮発酸が心地よく、さらに全体を引き締めており、飲み心地の良い味わいです。