

Bourgogne blanc Landré 2022

ブルゴーニュ・ブラン ランドレ 2022



- 品種: シャルドネ100%
- タイプ: 白
- 樹齢: 40年
- アルコール度数: 12%
- 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 🍇

北向き of 少し傾斜のある区画。

🍷 テイastingコメント 🍷

黄金色の色調。

カスタードクリームのような柔らかい樽のニュアンス。

フレッシュなパイナップルなどの明るい果実味。

鉱物的なミネラル感や塩気に満ち溢れています。

とてもクリーミーな味わいで、タルト生地のような香ばしい余韻が長く続きます。