

PET NAT 2021

パット・ナット 2021



- 品種: シャルドネ ピノ・ブラン
- タイプ: オレンジ微発泡
- 樹齢: 50年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: 泥灰土と石灰岩
- 栽培: ビオロジック栽培
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: 全房のままの葡萄をステンレスタンクにて3日間のマセラシオン。
1年間のシュール・ラット熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ラベルはこの村の丘にある3つの城をイメージ。

🍷 テイastingコメント 🍷

輝きのあるオレンジがかった黄色の色調。

アカシアの花、アプリコット、花の蜜などのアロマ。

焼いたトーストのようなニュアンスも感じられます。

ガス圧はしっかりとしており、熟したリンゴやその蜜などの余韻に、心地よいほろ苦さ。

凝縮感のあるふくよかな味わい。