

Anitya 2023

アニティア 2023



品種: シュナン・ブラン

タイプ: 白

樹齢: 20年

アルコール度数: 12%

土壌: シレックスを含んだ粘土質 + 泥土と石灰を含んだ砂質

栽培/認証: ビオディナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 15mg/L添加

発酵/熟成: ダイレクトプレス。400Lのバリック樽とアンフォラにて発酵。その後、一年間のシュール・リー熟成。さらにステンレスタンクにて6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

AOCソミュール・ブラン。「Anitya」=サンスクリット語で「無常」という意味。エマニュエルにとってとても大切な概念となっています。

🍷 テイastingコメント 🍷

フレッシュなレモンや、梨のような芳醇な果実味に、カスタードクリームのような柔らかい樽のニュアンス。花の蜜のような甘美な余韻が長く続きます。シレックス由来のしっかりとしたミネラル感と塩気のある、爽やかで柔らかな飲み心地。