

Ch Sa PN 2024

Ch Sa PN 2024



品種: シュナン・ブラン80%
ソーヴィニヨン・ブラン20%

タイプ: 白微発泡

樹齢: 40~45年

アルコール度数: 11%

土壌: シルト質、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: 無添加

発酵/熟成: ダイレクトプレスし、ステンレスタンクにて発酵。瓶詰め直前にソーヴィニヨン・ブランをブレンドし、糖度を17g/Lに調整。

🍇 ストーリー 🍇

キュヴェ名は葡萄品種の頭文字(PNはペットナットの意味)。ラベルにある周期表は、ワインに含まれる基本的かつ唯一の物質であるセパージュを表している。

🍷 テイastingコメント 🍷

ふんわりと広がる洋梨や梨などの爽やかな果実味に、ハーブの清涼感や、しっかりと塩気を感じられます。きめ細かいクリーミーな泡立ちがあり、搾りたてのレモンの様などとてもフレッシュでシャープな酸味があり、レモンスカッシュのような雰囲気。リンゴの蜜のような甘美の余韻のある、最高の飲み心地のペティアンです。