

# L'essentiel 18+19

## レッセンシエル 2018+2019



品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ80%(2018年)  
フォル・ブランシュ20%(2019年)

タイプ: 白

樹齢: 38年

アルコール度数: 12.5%

土壌: 砂とシルト質 + ミカシスト・片麻岩・クオーツ・角閃岩

方向: 南東向き

栽培: ビオロジック栽培に転向中

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: ガラスのタイルに覆われた、  
地下室に埋めてあるコンクリートタンクを使用し、全  
房のまま1時間半かけてダイレクトプレスし、マロラク  
ティック発酵。  
その後、5か月間のシュール・リー熟成。  
瓶詰め前にアッサンブラージュ。

### 🍇 ストーリー 🍇

2018年と2019年の葡萄をアッサンブラージュして造った特別なキュヴェ。  
ラベルの爽快感のある味わいに仕上がっています！

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

濁りのあるレモンイエローの色調。

黄色い花のアロマにパイナップルやリンゴの蜜などの瑞々しい芳香が広がります。  
微かにスパイスやみたらしのような甘じょっぱいニュアンスも感じられます。

丸みのある口当たりで旨味ものっています。  
レモンのようなキレのある酸味の心地よいフィニッシュ！ラベルのような爽快感のあるワインです。