

# Merzhin 2022

## メルジン 2022



品種: フォル・ブランシュ70%  
ムロン・ド・ブルゴーニュ30%

タイプ: 白微発泡

樹齢: 46年

アルコール度数: 11.6%

土壌: 片麻岩が含まれた砂とシルト質

方向: 南東向き

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: デゴルジュマンの際に10mg/l添加。

発酵/熟成: 手摘みで収穫した葡萄を6時間かけてダイレクトプレス。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発酵させ、残糖20g/Lの時点で瓶詰。瓶内発酵3週間。その後6か月間のシュールラット熟成。

## 🍇 ストーリー 🍇

アーサー王の誕生に関わり、彼をブルターニュの王へと導いた、重要な人物。元素や占星術を操り、動物へと変身したり、時には偉大なドルイド、時には半悪魔のような、未だに魅了される人物である。

## 🍷 テイastingコメント 🍷

わずかにグリーンがかったレモンイエローの色調。

青リンゴのような清涼感のある、フレッシュで瑞々しい果実味。

リンゴの蜜のようなニュアンスもあり、香りから塩っ気も感じられます。

泡立ちはとても良く、きめ細やかでクリーミー。程よい酸味があり、食欲をそそります。