

# Silène 2020

## スイレンヌ 2020



品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%

タイプ: 白

樹齢: 20~40年

アルコール度数: 11.5%

土壌: シレックスを少し含んだ粘土質

栽培: 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: 収穫した葡萄を複数の方法でプレス。ダイレクトプレスしたもの、4日間のスキンコンタクトしたものを同じコンクリートタンクにて発酵。

その後、バリックやフールドなどで12か月間熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

メゾンブリュレのフラッグシップワイン、スイレンヌ！  
シレックス土壌の4つの区画に植わる樹齢20年~40年のソーヴィニヨンブラン100%。  
収穫した葡萄を複数の方法でプレス。ダイレクトプレスしたもの、4日間のスキンコンタクトしたものを同じコンクリートタンクにて発酵。  
その後、バリックやフールドなどで12か月間熟成。  
ソーヴィニヨンらしからぬ果実の力強さと溢れんばかりのエネルギーはこのドメーヌの醍醐味です。  
素晴らしいソーヴィニヨンブランをゆっくりと時間をかけてお楽しみ下さい。

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

濃い目のイエロー。少々気泡があります。

フレッシュな白桃や青リンゴなどのハツラツとした果実味。どこか海を感じるようなヨード香もあり旨味たっぷりですが例年よりも軽快で爽やかな印象。

時間の経過とともに、杏や花梨の果実味、ジンジャーやシナモンなどのスパイスもほんのり感じられます。

樽由来のバニラや、アップルパイのような甘いニュアンスも少々。

ホテルイカのタブレやフリユイ・ド・メール(海の幸の盛り合わせ)、シュリンプトーストなどと相性が良さそうです！