

# Poussière de Lune 2018

## プシエール・ド・リュンヌ 2018



品種: ソーヴィニオン・ブラン60% ムニユ・ピノ40%

タイプ: 白

樹齢: ソーヴィニオン・ブラン … 75年

ムニユ・ピノ … 40年

アルコール度数: 14.5%

土壌: シレックスを少し含んだ粘土質

栽培: ビオダイナミ栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 全房のままの全ての葡萄を一緒にプレス機にかけ醸造。ダイレクトプレスした後、コンクリートタンクを使用し発酵。その後、フールド樽を使用し14ヶ月間の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

『Poussière de Lune』とは『月の誇り』という意味。

ソーヴィニオン・ブランのジューシーな味わいと、ムニユ・ピノのフレッシュな口当たりがバランスよく、複雑感タップリなワイン。

2018年は酸化風味のニュアンスも感じられ、より深みのあるヴィンテージ。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

べっこう飴のような深みのある濃い目の黄色。

ほんのわずかにヴァン・ジョーヌのような酸化のニュアンスがあります。

やや粘性があり、香りからも酒質の強さが伝わってきます。

熟したパイナップルなどのリッチな果実味。カスタードやバナラビーンズなどのニュアンスもあります。

旨味が凝縮しており、秘めたパワーを感じるようです。

フレッシュでキレのある酸味に、レモンパイのような余韻が長く続きます。

時間の経過とともに、香りと秘められたエネルギーが解き放たれていくような凄まじいポテンシャルを感じさせてくれるワインです。