L'ALeZAN

ラルザン / ローヌ地方・アルデッシュ

ENLIL 2023

エンリル 2023

品種: グルナッシュ・ブラン40% マルサンヌ30% シルヴァネール30%

タイプ: 白

樹齢: 25～30年

アルコール度数: 13.0%

土壌: 様々（南アルデッシュとアルザスの葡萄）

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 7mg/L 添加

発酵/熟成: ダイレクトプレス。タンクにて発酵後、ステンレスタンクにて8か月間の熟成。グルナッシュ・ブランの発酵後にシルヴァネールとブレンド。瓶詰前にマルサンヌをブレンド。

ストーリー

エンリルはシュメールのパンテオンの最高神。風と嵐の神。メソポタミア各地で信仰された。

テイスティングコメント

ラ・フランスや青リンゴ、フレッシュなパイナップルなど爽やかでフルーティーなアロマに柚子やレモネードのような爽快さやスパイシーさが感じられます。塩気やミネラル感、旨味もたっぷり。海老や貝類などコリコリした食感の魚介類が食べたくなります！