

RENCONTRE 2023

ランコントル 2023



- 品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ、ピノ・グリ
- タイプ: 白
- 樹齢: 20年~40年
- アルコール度数: 11.5%
- 土壌: シスト質と片麻岩
- 栽培/認証: ビオロジック栽培 / ナチュラル・エ・プログレ
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 無添加
- 発酵/熟成: ダイレクトプレス。グラスファイバー製タンクにて発酵後ブレンドし、6か月間のシュール・リー熟成。

🍇 ストーリー 🍇

二つのセパージュのRencontre(出会い)という名のキュヴェ。彼のドメーヌから近いラ・ヴァレンヌのDomaine du Pavillonとサン・ジェレオンのLes Pierres Meslieresから買った葡萄を使用。

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかにピンクがかったイエロー。

青リンゴなど清涼感のある果実味や、キンモクセイのような花のアロマが広がります。

塩気、旨味もしっかりと感じられ、スッキリとした酸味と洋梨のような爽やかな余韻。丸みがありながらフレッシュな味わい。

ガスパチョやイワシのマリネと相性抜群です！