

Le Moulin mais pas que 2024

ル・ムーラン・メ・パ・ク 2024



品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ50%
ピノグリ50%

タイプ: 白

樹齢: 40~50年

アルコール度数: 11.5%

土壌: シストと片麻岩

方向: 南向き

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、6か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

元々、区画に風車があるので『ル・ムーラン』と名付けたキュヴェだが、ムロン・ド・ブルゴーニュ以外にもピノグリをブレンドしているため、Moulin mais pas que =『ムーランだが、ムーランだけでない』というワイン名に。

🍷 テイスティングコメント 🍷

フレッシュなグレープフルーツや八朔などの爽やかな柑橘の果実味に、ハーブやコリアンダー、白コショウの清涼感のある香りが重なります。口に含むと、パイナップルやネクターなどトロピカルな果実味へと変化し、一気にオリエンタルな雰囲気となります。とてもまろやかな口当たりですが、レモンのようなキレのある酸、ミネラル感や苦みのアクセント、そしてプチプチと残るガス感が相まって、あっという間に飲み干してしまいそうな、最高の飲み心地の白ワインです！