

Lies La 2020

リ・ラ 2020



品種: ピノ・グリ シルヴァネール

タイプ: オレンジ微々発泡 ※赤橙色

樹齢: 40年

アルコール度数: 14.0%

土壌: 粘土泥灰土と石灰岩

栽培: ビオロジック栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: ピノグリは5日間のマセラシオン、シルヴァネールはダイレクトプレス。ステンレスタンクにて発酵後、7か月間の熟成。

🍇 ストーリー 🍇

発酵が止まっていたため、L・3・Cの澱を全部入れ、もう一度発酵させたため、澱があります。

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかにオレンジがかった赤色。

バラの花のエッセンスや、ハイビスカスなどのアロマティックな香り。

ヴェルモットなどのビターなニュアンス。

プチプチとガス感がありますが、緻密なタンニンのため、しっとりとした質感。

ほんのりとカシスソースのような自然な甘みが感じられます。