

# Les Pierres Bleues 2021

## レ・ピエール・ブルー 2021



品種: シュナンブラン100%

タイプ: 白

樹齢: 65年

アルコール度数: 12.8%

土壌: 『スピリット - 英語ではスパイリット?』という、玄武岩の一種で、青い色が特徴的。

栽培 / 認証: 有機栽培 /



収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 30mg/L 添加

発酵/熟成: 除梗なしのダイレクトプレス。  
40%は砂岩アンフォラ、60%はタンクにて、  
9ヶ月間のシュール・リ熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

区画の土壌が『スピリット』という地質で、青い石ころに似ています。  
その為、『レ・ピエール・ブルー』=『青い石』と名付けました。  
又、区画名があまりにもダサかったので、ラベルに書きたくありませんでした！

### 🍷 テイスティングコメント 🍷

濃いめのイエローの色調。

黄色い花や蜜、黄桃のアロマティック且つ密度の高い果実味。鉱物的なミネラル感を強く感じます。

軸がしっかりとした味わいですが、キレのある酸味がバランスを取り軽やかな印象に。

グレープフルーツのような心地よい苦みのある余韻。