

# Clos les Cailloux 2019

## クロ・レ・カイユ 2019



品種: グロロー・グリ80% シュナンブラン20%

タイプ: 白

樹齢: 65年

アルコール度数: 12.8%

土壌: 赤いシスト

栽培 / 認証: 有機栽培 /



収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO<sub>2</sub>: フィルタリングの時に少々添加

発酵/熟成: 小さめの甕とキューヴを用いてマセラシオン。その後18か月間のシュールリー熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

『Les Cailloux』とはシュナン・ブランが植えてある区画名です。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

輝きのあるレモンイエロー。

グレープフルーツやレモングラスのニュアンス。きめ細やかなスパイス感。

鉱物的なミネラル感に、乳酸系のまろやかさ、レモンのようなキレのある酸と心地よい苦み。余韻には蜜っぽさ。

全てがバランス良く構成されている素晴らしいワイン。

ホタテのカルパッチョから舌平目のムニエルまで、温度帯の変化により幅広く楽しめる味わいです。