

Levée les Voiles 2022

ルヴェ・レ・ヴォワル 2022



品種: ヴェルメンティーノ40% ムールヴェードル
30% グルナツシュ・ノワール30%

タイプ: 白

樹齢: 30~35年

アルコール度数: 11%

土壌: 粘土石灰質

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: 全てダイレクトプレス。木樽にて6ヶ月間熟成。

🍇 ストーリー 🍇

「MADA」のエドワード・アダム、イヴォ・フェレーラとジュリー・ブロスラン、そして「オリヴィエ・コエン」のオリヴィエとアレクシア・コエン、3生産者で一緒に造ったキュヴェ。「友情と楽しい時間を祝うために！」という想いが込められています。

🍷 テイastingコメント 🍷

わずかにピンクがかったイエローの色調。

プチプチと細かいガス感もあります。

フレッシュな白桃やスモモ、ハーブや白コショウなどの緻密なスパイス感に塩っ気も感じられます。

口当たりは柔らかく、優しい味わいながら芯の通ったミネラル感があります。