

Le Plan B 2021

プラン・ベー 2021



品種: グルナッシュ・ブラン & グルナッシュ・ノワール50%
グロヴェール50%

タイプ: 白

樹齢: 50~70年

アルコール度数: 12.5%

土壌: 砂状の粘土石灰質

栽培: 有機栽培

収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 無添加

発酵/熟成: 葡萄をダイレクトプレスした後、ステンレスタンクにて発酵。その後熟成。

🍇 ストーリー 🍇

ドメーヌ名のレ・マオとはオキシタンでMauvaise(悪い、劣った)という意味。みにくいアヒルの子の童話から連想し名づけたドメーヌ名です。アヒルは最初のヴィンテージから白鳥として飛び立ったかもしれません。それくらい南仏とは想像できない優しく、エレガントでフレッシュな美味しいワインです。どこで修業することもなく独学でワイン造り上げたヴァンサンセンスには要注目です。

Plan B のB は(Blanc)に掛けています。

🍷 テイスティングコメント 🍷

わずかにピンクがかったイエロー。

香りからすでに塩味が感じられます。

フレッシュなリンゴの果実味やミントなど、清涼感のある香りが広がります。

口に含むと舌先にリンゴの蜜のような自然な甘みがあり、旨味もしっかりと感じられます。

時間の経過とともにシナモンの要素も現れ、リンゴの果実味と合いまり、まるでシナモンアップルの雰囲気。

爽やかな余韻とキレのある酸、そして心地よいほろ苦さの絶妙なバランス。

鯛めしや山菜おこわ、かぶら蒸しなどと寄り添ってくれそうです！