

Les Pierres Bleues 2019

レ・ピエール・ブルー 2019



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: 14.0%

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: フィルタリングの時に少々添加(SO₂ Total = 30mg/L)

発酵/熟成: 収穫した葡萄を除梗せずにダイレクトプレス。タンクにて発酵させ、その後同じタンク内にて10か月のシュールリー熟成。さらに18か月間の瓶内熟成を経てリリース。

🍇 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astingコメント 🍷

黄金色の色調。

熟したパイナップル、レモンの蜂蜜漬けなどの甘やかな果実味。花の蜜のニュアンス。瑞々しい印象。

白コショウやジンジャー、微かに香るディルのハーブ感。

ふくよかなミネラル感に覆われており、奥行きのある旨味、程よい苦みとわずかに塩味も感じられます。

アカシアの蜂蜜のような芳醇な余韻が長く続くリッチな味わい。

豚肉のローストのハニーマスタードソースなどと楽しみたくなるワインです。