


Les Genêts 2021

レ・ジュネ・ブラン 2021



- 品種: □ール100%
- タイプ: 白
- 樹齢: 30年
- アルコール度数: 12.5%
- 土壌: 小石と火打石が含まれた粘土石灰質
- 方向: 北西向き
- 栽培/認証: ビオダイナミ栽培 / 
- 収穫: 手摘み
- 酵母: 自然酵母
- SO2: 収穫時期と、アルコール発酵後に70mg/L 添加
- 発酵/熟成: 選果後、8度ぐらいの温度帯で果皮と漬け込みを数時間行う。その後プレス機にかけ、18度から23度の温度帯にて発酵させる。
熟成はコンクリートタンクで5か月間ほど行い、2月に瓶詰。

🍇 ストーリー 🍇

レジェネはロックフォールの中で、唯一単一区画で醸造されるキュヴェ。

プティサレに比べると華やかで、柑橘や洋梨のような果実味があり、非常に奥行きのある味わい。火打石からくるミネラル感も。

複雑な表情を持つ、ゆっくりと時間をかけて味わっていただきたい白ワインです。

🍷 テイastingコメント 🍷

透明感のあるグリーンイエロー。

グレープフルーツやシトラス、洋梨などの爽やかな果実味に、黄色い花のニュアンス。繊細でフローラルな香り。

鉱物的なミネラル感にほんのりと塩味を感じます。キリッとした酸の心地よいフィニッシュ。

キンキンに冷やして魚介と楽しみたいワインです！