LA FERME DU MONT BENEAUT

フェルム・デュ・モンブノー / ロワール

Petits Caillox Blanc

Petits Caillox Blanc 2023

品種： グロロー・グリ80% シュナン・ブラン20%

タイプ： 白

樹齢： 12年

アルコール度数： 11%

土壌： 粘土とシルト、シスト土壌

栽培/認証： ビオロジック栽培

収穫： 手摘み

酵母： 自然酵母

SO2： 20mg/L添加

発酵/熟成： 全房のままダイレクトプレス。発酵後、6か月間のシュールリー熟成。

ストーリー

『Les Cailloux』とはシュナンが植えてある区画名。とてもアロマティックなグロロー・グリと、酸味が利いたシュナン・ブランを合わせることで、飲みやすくも、ガストロノミー的なワインを造りたかった。

テイスティングコメント

わずかにオレンジがかったイエローの色調。フレッシュな白桃のアロマ。ほんのりと清涼感のあるハーブや白コショウのきめ細かなスパイスも感じられます。
塩味とグロロー・グリのほろ苦さ、シュナン・ブランのキリっとした酸味のバランスが素晴らしく、ミネラル感がはっきりと伝わってくる綺麗な味わい。
緑茶のような清々しい余韻があります。