

La Piece du Saule

La Piece du Saule 2021



品種: シュナン・ブラン

タイプ: 白

樹齢: 65年

アルコール度数: 14%

土壌: 流紋岩が変質した赤色玄武岩

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: タンクにてゆっくりとダイレクトプレス。アンフォラとタンクにて1年間の熟成。最低18か月間の瓶内熟成。

🍷 テイステイングコメント 🍷

濃いめのイエローの色調。パイナップルなどのリッチな果実味。リンゴの蜜の部分のような甘美なアロマ。ミネラル感に溢れており、塩気もしっかりと舌に感じられます。硬質なミネラル感を持つピエール・ブルーに比べ、柔らかく肉厚なボディ。蜂蜜のような余韻が長く続き、スケールの大きさ、火山性土壌のテロワールをダイレクトに感じ取れるような素晴らしいワイン。