

## Méridienne Rosé

メリディエンヌ・ロゼ

### テクニカル・ノート

	ヴィンテージ	2004年
	原産地呼称	Vin de Pays des Côtes de Thongue (VDP デ・コート・ド・トング)
	コード	EF2-10
	年間生産量	150hl
	色・タイプ	ロゼ・辛口コクあり
	品種構成 (2008年)	Syrah (シラー) 40% Cabernet Franc (カベルネ・フラン) 50% Grenache (グルナッシュ) 10%
	アルコール度数	13.0%
平均樹齢	15年	
土壌	マルヌ紀の粘土石灰質土壌に砂が混じったもの。畑はなだらかな丘に位置する。	
平均収穫量	50hl/ha	
植え付け密度	4,400本/ha	
剪定方法	レピーヌ及びコルドン・ロワイヤ仕立て	
収穫方法	房周りの葉や腐敗果を取り除き、完熟時に一気に機械摘み。	
選別方法	収穫後の選別作業を徹底して行なっている。	
除梗率	100%	
醱酵槽	樽醱酵。新樽率は30%。	
醱酵温度	20℃	
醱酵・マセラシオン	15日間醱酵。酵素によって低温でダブルバーージュを行なう。8℃で6時間スキンコンタクトを行なう。マロラクティック醱酵はしない。	
熟成方法	樽で6カ月間熟成。新樽率は30%。期間中バトナーージュを週2回実施。	
プレス方法	水平方式の圧搾機を使用。	
清澄・ろ過	ベントナイトで清澄。ろ過をして瓶詰め。	
テイasting・コメント	色はサーモンピンクで、少し青みがかかったような輝きが美しい。香りは繊細で、イチゴなどの熟した果実香や樽からくる香ばしい香りを感じる。完熟した果実風味が豊かで粘着性も強い。後味はすっきりと爽やか。約5年間の熟成が可能。	
食事との相性	水炊き、シーフードグラタン。鶏肉のアーモンドとプルーン煮込み。グリルしたナスをアンチョビソースで。イタリア料理にも良く合う。	