

Sentier de Bagatel Cuvée clline Rouge

サンティエ・ド・バガテル / コリーヌ・ルージュ

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOP Saint-Chinian (サン・シニアン)
	コード	EF25-26
	年間生産量	15,000本
	色・タイプ	赤・ややコクあり
	品種構成	Grenache (グルナッシュ) 50% Syrah (シラー) 30% Carignan (カリニャン) 20%
	アルコール度数	13.0%
平均樹齢	50年	
土壌	地中海から50kmも内陸に入ったところにあり、石灰質や砂岩土壌の台地にある。	
平均収穫量	35hl/ha	
植え付け密度	5,000本/ha	
剪定方法	ゴブレ、ギュイヨ	
収穫方法	手摘み	
選別方法	収穫時に選果	
除梗率	100%	
醗酵槽	タンク	
醗酵温度	25℃～27℃	
醗酵・マセラシオン	品種ごとに分けて醗酵を行う。醗酵期間は、18～30日間。	
熟成方法	フールドと呼ばれる大樽で4か月間実施。ルモンタージュ、デレスタージュは、最初の8日間に実施。	
澱引き回数	3回	
プレス方法	空気圧を使うプヌマティック方式。	
清澄・ろ過	ゼラチンで澱下げした後、珪藻土でろ過をかける。	
ワインの特徴	わずか5ヘクタールの小さい畑から取られるブドウのみを使用。サン・シニアンとミュスカド・サン・ジャン・ド・ミネルヴォワの二つのテロワールが交差するところに畑は位置する。フレッシュさと繊細さが特徴的なワイン。	
テイasting・コメント	濃い紫色。小さな赤い果実やガリグ(香草)の香りが特徴的。タンニンは溶け込んでおり、とてもまるやか。若いうちに飲むのがおすすめ。	
食事との相性	子羊のグリル、ウサギや鴨のローストなど。	