

## Cuvée Columelle Blanc

キュヴェ・コリュメル / ブラン

### テクニカル・ノート

	原産地呼称	Vin de France (ヴァン・ド・フランス) = Vin de Table (ヴァン・ド・ターブル)
	コード	EF48-12
	年間生産量	3,000本
	色・タイプ	白・辛口コクあり
	品種構成	Clairette (クレレット) 33% Rolle (ロール) = Vermentino (ヴェルメンティーノ) 31% Viognier (ヴィオニエ) 21% Sauvignon Blanc (ソーヴィニヨン・ブラン) 15%
	アルコール度数	13.0%
平均樹齢	35年	
土壌	粘土石灰質土壌。セザンヌが描いたサント・ヴィクトワール山の麓に広がる。	
平均収穫量	28hl/ha	
植え付け密度	4,000本	
剪定方法	ゴブレ仕立て	
収穫方法	手摘み	
選別方法	選果台で手作業。	
除梗率	50%	
醗酵槽	新樽	
醗酵温度	12℃	
醗酵・マセラシオン	期間は1ヵ月	
熟成方法	新樽で8ヵ月間熟成	
プレス方法	プヌマティック方式	
清澄・ろ過	清澄・ろ過ともに、軽く行う	
ワインの特徴	熟成のポテンシャルたっぷりの極上白ワイン	
テイasting・コメント	リショームのイメージからすると若干色合いは薄めだが、トップノートに感じる甘い香りは、口の中で広がる厚みのある味わいとうまくつながっている。豊かなコクと凝縮感がたっぷりで、非常に力強い味わい。余韻も信じられないほど長く、いつまでも口中に芳醇な風味が漂う。南フランス産だが、酸味もしっかり残っていて飲みごたえたっぷりの素晴らしい白ワイン。今飲んでも美味しいし、熟成させるのも楽しみ。最低保障10年！	
食事との相性	上質で繊細な味わいの魚料理や鶏肉料理など。ブルーチーズとも相性抜群。	