

## Richeaume / Cuvée Tradition

リショーム / キュヴェ・トラディション

### 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	EF48-4
	年間生産量	30,000本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Cabernet Sauvignon (カベルネ・ソーヴィニオン) 50% Grenache (グルナッシュ) 50%
	アルコール度数	13.5%
平均樹齢	65年	
土壌	酸化鉄が多く混ざる粘土石灰質土壌。	
平均収穫量	30hl/ha	
植え付け密度	4,500本	
剪定方法	ギュイヨ仕立て	
収穫方法	手摘み	
選別方法	選果台で手作業。	
除梗率	100%	
使用酵母種	天然酵母	
醗酵槽	ステンレスタンク	
醗酵温度	最高30℃	
醗酵・マセラシオン	2週間マセラシオン	
醗酵中作業	ルモンタージュ、デレスタージュ、醗酵と温度の管理。	
熟成方法	15ヵ月樽熟成、新樽～3年樽で熟成。新樽率20%	
澱引き回数	5回	
プレス方法	プヌマティック方式	
清澄・ろ過	なし	
圧搾ワインの割合	3%プレスワインをブレンド。	
テイasting・コメント	<p>収穫量を抑えることによって、構成がしっかりしながら緻密な味わいが生まれた。熟成中、丹念に澱引きをしてワインを磨き、きめ細かなタンニンとなっている。深紅の色調。コショウ、バニラ、コーヒー豆のロースト香などの複雑な香り。滑らかなアタックに続いて、フレッシュさと香りの豊かさ、そして凝縮感が、ワインの寿命の長さをしっかり予感させる。</p>	
食事との相性	幅広い料理と合わせやすい。	