

Terre de Soleil Rosé

テール・ド・ソレイユ / ロゼ

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Côtes du Rhône Villages (AOC コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ)
	コード	EF64-2
	年間生産量	20,000本
	色・タイプ	ロゼ・辛口コクあり
	品種構成	Cinsault (サンソー) 60% Syrah (シラー) 40%
	アルコール度数	13.5%
平均樹齢	40年	
土壌・気候	粘土質土壌、砂質土壌。標高80m。 気候は地中海性気候で、ローヌ河に沿って吹き抜けるミストラルの影響を強く受ける。	
平均収穫量	45hl/ha	
植え付け密度	3,500本	
剪定方法	コルドン・ロワイヤとゴブレ	
収穫方法	機械摘み	
除梗率	100%	
使用酵母種	天然酵母	
醗酵槽	コンクリートタンク	
醗酵温度	18～22℃	
醗酵・マセラシオン	2週間から4週間	
醗酵中作業	エアラシオンを2回行う。	
プレス方法	空気圧式	
圧搾ワインの割合		
熟成方法	タンクの中で6か月間、シュール・リー状態で行う。新樽は使用しない。	
澱引き回数	1回	
清澄・ろ過	清澄は、行わない。ろ過は軽く実施。	
ワインの特徴		
テイasting・コメント	サンソーとシラーのフルーツや花のフレッシュな香りが特徴的で、やさしくて丸い印象がよく出ている。	
食事との相性	中華料理全般、魚のグリルなど	