

# Richeaume / Les Terrasses

リショーム / レ・テラス

## 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	EF48-10
	年間生産量	750本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Syrah (シラー) 100%
	アルコール度数	14.5%
平均樹齢	13年	
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斜面に位置する。表土は酸化鉄が多く混ざる赤い土壌で、その下は粘土石灰質土壌。畑は南東～西に向けて広がり、画家を魅了した強い陽射しが十分に照り付ける。	
平均収穫量	15hl/ha	
植え付け密度	4,000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	28℃	
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、醗酵と温度の管理。	
熟成方法	アメリカンオークの新樽で16ヵ月間熟成	
澱引き回数	4回	
プレス方法	プヌマティック方式	
清澄・ろ過	清澄もろ過もしない	
压榨ワインの割合	一部プレスワインも使用	
ワインの特徴	1998年に偶然生まれたキュヴェ。プレスしてみると非常に美味しくて、特別に造った。それを2006年以降、特に上質なブドウが収穫できた年のみ、限定生産している。	
テイasting・コメント	非常にリッチで豊潤な香りと味わい。力強さは十分にあるが、決して過度ではなく、最初は驚くが、次第に感動がこみ上げてくるワイン。	
食事との相性	プロヴァンス地方では、上質仔羊の肉とよく合わせる。牛肉のステーキなどでも美味しい。	