

## Richeaume / Syrah

リショーム / シラー

### 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	EF48-3
	年間生産量	5,000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	13.5%
平均樹齢	35年	
土壌	酸化鉄が多く混ざる粘土石灰質土壌。	
平均収穫量	25hl/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	17日間マセラシオン	
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～2年樽で熟成。新樽率30%	
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	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	プラムやトリュフの豊かな香り。濃厚かつ奥行きがあるシラーの芳醇な味わいは目を見張る。ボリューム感と幅のあるしっかりした構成は、あくまでもエレガント。低い収穫量によって得られる繊細なタンニンと優れたバランスは、全体の調和を保って感動的。	
食事との相性	幅広い肉料理と合わせやすい。	