

Cuvée Columelle

キュヴェ・コリュメル

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	EF48-2
	年間生産量	10,000本
	色・タイプ	赤・コクあり
	品種構成	Cabernet Sauvignon (カベルネ・ソーヴイニオン) 50% Syrah (シラー) 40% Grenache (グルナッシュ) 10%
	アルコール度数	13.5%
平均樹齢	70年(グルナッシュは樹齢100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	コルドン・ロワイヤ&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、デレストージュ、醗酵と温度の管理。	
熟成方法	16ヵ月樽熟成、新樽～2年樽で熟成。新樽率25%	
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	2%プレスワインをブレンド。	
テイasting・コメント	古代ローマ帝国の偉大な農学者である「COLUMELLA」は、ぶどう品種について優れた知識をもっていたと言われ、彼に敬意を表してこのワインを名付けた。3つの品種の良さを上手くブレンド。最初の香りは木を切ったばかりのようなフレッシュな印象にかすかに森の下草が混じる。熟したクワイチゴの芳醇な香りも。口中は、強さが旨みに包み込まれたような骨格と、密度の高いタンニンやブラックチョコレートに似た味わいが特徴。複雑な風味の「熟成タイプ」。	
食事との相性	子羊にニンニクやパセリの風味を利かせた「プロヴァンス風」ローストやグリル。または牛肉料理と。	
評価・プレス	「フランス最高ワインガイド(旧クラスマン)」で、“プロヴァンスのグラン・ヴァン”、“今後プロヴァンス地方を代表する1本になるだろう”など、高評価を獲得。	