

Mercurey rouge "Les Chavances" V.V.

メルキュレー・ルージュ “レ・シャヴァンス” V.V.

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Mercurey (AOC メルキュレー)
	コード	EF60-11
	年間生産量	
	色・タイプ	赤・ややコクあり
	品種構成	Pinot Noir (ピノ・ノワール) 100%
	アルコール度数	12.75%
平均樹齢	52年	
畑の特徴・土壌	粘土質土壌。面積は1.52ha。	
平均収穫量	45hl/ha	
植え付け密度	10,000本/ha	
剪定方法	ギュイヨ・サンプル仕立て	
収穫方法	手摘み	
選別方法	収穫時に選果台を用意して選別。	
除梗率	100%	
使用酵母種	野生酵母	
醗酵槽	タンク	
醗酵温度	最高32℃	
醗酵・マセラシオン	約18日間。マロラクティック醗酵も行う。	
醗酵中作業	醗酵初期はピジャージュ、終盤はルモンタージュを実施。	
プレス方法	水平式圧搾機	
圧搾ワインの割合	2%	
熟成方法	樽で1年間熟成。新樽率は15%。	
澱引き回数	1回	
清澄・ろ過	ろ過のみ軽く実施。	
テイasting・コメント	古木ならではの奥行きを感じさせられる赤ワイン。古木ではあるが、フレッシュで豊かな果実味もあり、タンニンの渋みもシルキーな感じ。	
食事との相性	ブフ・ブルギニオン(牛肉の赤ワイン煮)など。	