

Cabernet d'Anjou / Rosé Demi-Sec

カベルネ・ダンジュ / ロゼ・ドウミ・セック

テクニカル・ノート

	原産地呼称	AOC Cabernet d'Anjou (カベルネ・ダンジュ)
	コード	EF26-3
	年間生産量	
	色・タイプ	ロゼ・やや甘口
	品種構成	Cabernet Franc (カベルネ・フラン) 50% Cabernet Sauvignon (カベルネ・ソーヴィニオン) 50%
	アルコール度数	11.2%
平均樹齢	35～40年	
土壌	シスト土壌	
平均収穫量	25hl/ha。普通は60hl/haほどが一般的。	
植え付け密度	5,000本/ha	
剪定方法	ギュイヨ・サンプル方式	
収穫方法	選果しながら手摘み	
醱酵・マセラシオン	ダブルバージュ(澱下げ)実施。マロラクティック醱酵。	
プレス方法	直接圧搾法(Pressurage Direct) 収穫した葡萄を直ちにプレスする。ワインの色は軽い赤(サーモンピンク)色になる。	
テイasting・コメント	濃厚でコクのある本格的ロゼワイン。直接プレス方式なのに、濃く鮮やかな色合いなのは、なんとヴァンダンジュ・タルディヴ(遅摘み)のブドウを使っているから。熟したイチゴのような香りが心地よく漂う。チャーミングで上品な甘味と程よい酸味のバランスが抜群で、とても飲みやすいロゼ。	
食事との相性	酢豚、新鮮なオリーブオイルで頂くマグロのカルパッチョ、お好み焼き。中華料理にもピッタリ!	