

～ 美味しさ対決 ソール ～



メルロー/Me とマスカットベリーエー/MBA は、どちらが美味しいの？

「美味しさ対決」を楽しむために、このワインを造りました。

呼 称	Sort 2017 <生産 1034 本>
タイプ	A 12.0 度 750ml / 赤・辛口 酸化防止剤無添加 2019 年 2 月スーパームーン瓶詰
味わい	軽いタンニンさと枯葉のニュアンスが心地よい。ゆったりと味わうほど、Me:CS=3:7 の黄金比の落ち着きを感じさせてくれる。
収 穫 テロワ ール	○甲斐市双葉矢崎畑メルロー (Me) 29 % 2017 年 9 月 16 日手摘み収穫 樹齢 18 年、細粒質水田化褐色森林土。愛する人のために減農薬 (リュットレゾネ) で栽培されています。“キューベ矢崎”栽培 ○明野アネモス畑カベルネソーヴィニオン (CS) 71 % 2017 年 10 月 5 日手摘み収穫 農作集団“明野の風”栽培、樹齢 12~18 年、標高 700m (ハイジの村隣り)、淡色普通非アロフェン質黒ボク土。日本最大級の日照時間を誇る栽培地。
酵 母 樽	○Me = 自然酵母+43 (リスタート用酵母を追加し複雑さを演出)、機械破碎、樽熟 438 日間 1 樽 MAGRENAN ○CS = BM4x4 (ポリフェノール多産酵母。まろやかさと土っぽさを演出)、機械破碎、セニエ 20%、樽熟 379 日間 2 樽 Sylvain Grande Reserve & Taransaud Export barrel ref. 101
対決ワ イン	※対決ワインは、マスカットベリーエーをブレンドしたドメーヌヒデの“プロプロ”です 暗冷所又は、冷蔵保管