

～ 美味しさ対決 プロプロ ～



マスカットベリーエー/MBA とメルロー/Me 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	ProPro 2017 <生産 949 本>
タイプ	Al 12.0 度 750ml / 赤・辛口 自然酵母 Pied de cuve、新月日引き潮 転流を待ち樽出し。
味わい	優しく香るキノコと、軽くビターがきいた大人味の杏チョコレート。
収 穫 テロワ ール	○南アルプス深澤畑マスカットベリーエー (MBA) 32% 2017 年 9 月 12 日手摘み収穫 樹齢 9 年、標高 350m、地表 30cm 下に礫層が現れる普通褐色低地土。“月夜でも灼ける”と呼ばれた干ばつ地。 ○明野アネモス畑カベルネソーヴィニオン (CS) 68 % 2017 年 10 月 5 日手摘み収穫 樹齢約 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	○MBA = 自然酵母によるマセラシオンカルボニック (MC) 後に足踏み破碎 (衛生ジャケット着用)、樽熟 382 日間 1 樽 CANTON 3YR ○CS = 自然酵母、足踏み破碎 (衛生ジャケット着用)、セニエ 22%、樽熟 364 日間 2 樽 Sylvain Export barrel Grande Reserve & Magrenan SAKURA Francais
対決ワ イン 樽違い	※対決ワインは、メルローをブレンドしたドメーヌヒデの“ソール”です ※CS の樽別にびん詰ラインを変えました > 該当樽はワイン裏ラベルを参照 > ・Sylvain CS バージョン 468 本 ・SAKURA CS バージョン 481 本 暗冷所又は、冷蔵保管