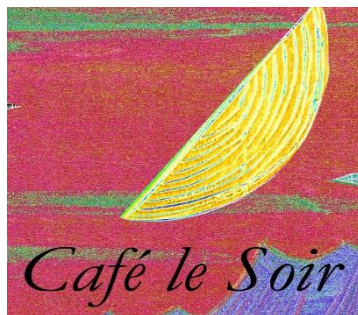


～ Café le Soir カフェルスワー ～



最も美しい葡萄を生む
 鮎沢の畑と、樹齢55年
 のたくましさあふれる
 古木・若草の葡萄を、三
 つのフレンチオーク樽
 で熟成しました。三重
 奏が奏でる奥深さを感
 じるために、モカが香
 るまで17ヶ月の時を
 静かに待ちました。

呼 称	Café le Soir 2016<生産868本> ※ゴッホ「夜のカフェテラス」より命名
タイプ	A 11.0度 750ml / 赤・辛口
収 穫	2016年9月17日 満月収穫
テロワ ール	レキ砂シルト泥=1:2:4:3 標高310m 富士川の元河川敷上の畑 ・南アルプス「鮎沢畑」 樹齢22年の最も葡萄が美しい時期の樹 ・南アルプス「若草畑」 樹齢55年の古木 V.V. ; Vieille Vignes (ヴ イエイユ・ヴィーニュ)。 ※雑草を手で刈り取る鮎沢畑(淡路女史 栽培)、生命力ある古木の若草畑(遠藤夫 妻栽培)
品 種	マスカットベリーエー100%手摘み
酵 母 樽	○最も新鮮な葡萄が収穫できたとき使 う D254 酵母を使用。樹脂タンクにて12 日間発酵 ○フレンチオーク3種による樽17ヶ月 間の長期熟成 Sylvain Export barrel Reserve MT Marsannay Export barrel Allier Francois FRERES MTG
特 徴	畑違いのベリーエーは味わいの複雑さ を生み出し、樽違いの熟成は香りの奥深 さを生み出します。香りの奥にあるモカ 香を感じるまで、樽庫でじっと時を待ち ました。満月の陰陽時、新月に樽香の最 高潮が訪れました。 2018年3月17日新月の最干潮時に樽 出し 暗冷所又は、冷蔵保管