



## ソラリス ル・シエル 2021

### SOLARIS LE CIEL 2021

収穫地:長野県小諸市大里地区

栽培方法:マンズレイncutを使用した垣根栽培

ぶどう品種:シャルドネ約55%、信濃リースリング約30%、ソーヴィニオン・ブラン約15%

製造方法:ワイナリーに隣接するひと続きの畑から3品種を同日に収穫し混醸

仕込日:2021年10月7日

びん詰日:2022年5月31日

醸造責任者:島崎大 西畑徹平

タイプ:辛口

生産本数:1,965本

#### 【分析値】

アルコール:13.5 vol%

エキス:2.36 g/100mL

還元糖:1.5 g/L

pH:3.53

総酸:5.90 g/L (酒石酸として)



小諸ワイナリーに隣接する「Le Ciel」と名付けたひと続きの畑から、3品種のぶどうを同日に収穫し、一緒に搾って発酵させる“混醸”と呼ばれる製法で造りました。シャルドネ、信濃リースリング、ソーヴィニオン・ブランを使用しています。その土地ならではの風土や個性を意味する“テロワール”の表現にフォーカスしたワインです。

外観は輝きのあるやや緑がかった淡い黄色。豊かな白桃や洋梨などのフルーツの香りに、白い花のニュアンスも感じます。アタックは柔らかくボリューム感のある生き生きとした果実味を感じ、そのあとからしっかりとした酸味が現れて爽やかな飲み口にしてくれます。余韻は長く、きれいな果実味にかすかに旨味を感じます。それぞれの品種の要素が融合したアロマティックで爽やか、そして深みのあるワインに仕上がりました。(西畑 徹平)