



ソラリス ル・シエル 2020

SOLARIS LE CIEL 2020

品種:シャルドネ約50%、信濃リースリング約30%、ソーヴィニヨン・ブラン約20%

収穫地:長野県小諸市

栽培方法:マンズレイncutを使用した垣根栽培

製造方法:同じエリアから収穫した3品種を一緒に醸造(混醸)

仕込日:2020年9月24日

びん詰日:2021年5月14日

醸造責任者:島崎大 西畑徹平

タイプ:辛口

生産本数:967本

【分析値】

アルコール: 12.6 vol%

エキス: 2.11 g/100ml

還元糖: 1.1 g/l

pH: 3.50

総酸: 6.00 g/l (酒石酸として)



小諸ワイナリーに隣接する同じエリアから複数品種を同日に収穫し、一緒に搾って発酵させる“混醸”と呼ばれる醸造方法で造りました。シャルドネ、信濃リースリング、ソーヴィニヨン・ブランの3品種を使用しています。その土地ならではの風土や個性“テロワール”の表現にフォーカスした造りのワインです。

トップからはっきりと白い花や柑橘などの様々な香りが変化しながら感じられ、心地よい華やかさがあります。味わいはクリーンで果実味と酸のバランスがとても良く、密度があり立体的、熟成によりどのように変化していくのか将来性も楽しみなワインです。(西畑 徹平)