



MANNS WINES

ソラリス 千曲川 シャルドネ 樽仕込 メソッド・トラディショナル

ブリュット・ナチュラル 2009

Solaris Chikumagawa Chardonnay Tarujikomi Méthode Traditionnelle

Brut Nature 2009

品種:シャルドネ

収穫地:長野県小諸市

栽培方法:マンズレインカットを使用した垣根栽培

仕込日:2009年9月25日

ティラージュ:2010年4月23日

デゴルジュマン:びん肩部に表示

醸造責任者:松本信彦 島崎大

タイプ:辛口

生産本数(ティラージュ):2,036本

【分析値】

アルコール: 12.3 vol%

エキス: 2.02 g/100ml

還元糖: 0.9 g/l

pH: 3.52

総酸: 5.40 g/l (酒石酸として)



長野県小諸市の自社管理及び契約栽培畑のシャルドネを使用しています。樽で一次発酵を行った後、瓶内で二次発酵・熟成させました。果実の凝縮感に、瓶内二次発酵ならではのきめ細かな泡とほどよい樽香が重なり合います。十年以上の長い瓶内熟成による複雑な香りと味わいを持つスパークリングワインです。

濃い目のストローイエロー、きめ細かく持続的な泡立ちです。熟した果実、ドライフルーツ、ジャムのような火を通した果実、紅茶のニュアンスの中に、樽や酵母の香りが重層的に表れ、たいへん複雑で印象的な香りです。口中での泡立ちはやわらかいながら澁澀さは維持されています。程よい酸味がしっかりとしたボディを支え、豊かな戻り香から長い余韻を楽しめます。(島崎 大)