



ソラリス 千曲川 シャルドネ メソッド・トラディツシヨネル 2016

Solaris Chikumagawa Chardonnay Méthode Traditionnelle 2016

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:2016年9月5日

ティラージュ:2017年5月25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):1,722本

【分析値】

アルコール: 10.9 vol%

エキス: 2.13 g/100mL

還元糖: 0.9 g/L

pH: 3.43

総酸: 5.60 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ステンレスタンクで一次発酵後、瓶内で二次発酵を行い熟成させました。瓶内二次発酵ならではのきめ細かな泡、複雑さを感じられるワインです。

外観は輝きのあるレモンイエローで、細かな泡がゆっくりと持続的に立ちあがります。フレッシュな柑橘のニュアンスや花の香りに加え、ブリオッシュなどの熟成香も出始めています。口に含むとスムーズな泡がとても心地よく、長期の熟成からくるボリューム感を持ち合わせながら、ブリュットナチュラルらしく軽やかで飲み飽きしないバランスの良い味わいに仕上がっています。(西畑 徹平)