

# Corail 2023

## コライユ・ロゼ 2023



品種: シラー28%、サンソー20%、グルナッシュ16%、カリニャン15%、ムールヴェードル7%、クレレット7%、ロール7%

タイプ: ロゼ

アルコール度数: 12.0%

樹齢: 7~35年

土壌: 小石が含まれた粘土石灰質

方向: 北西向き

栽培/認証: ビオディナミ栽培 /



収穫: 手摘み

酵母: 自然酵母

SO2: 50mg/L 添加

発酵/熟成: 除梗・破碎した葡萄をゆっくりとダイレクトプレス。  
ステンレスタンクを使用し発酵後、5か月の熟成。

### 🍇 ストーリー 🍇

コライユはフランス語でコーラルピンクのコーラル。(桃色珊瑚)  
このキュヴェは迫力のある、純のコーラルピンクとまさに同じ色をしているため。

飲めば飲むほど癖になる、ガストロノミックなワイン。  
ロックフォールといえば、このロゼワインです。

### 🍷 テイastingコメント 🍷

まさにコーラルピンクの色合い。

すっきりとした白桃やアプリコット、繊細なスパイシー感に柑橘類の香りと白い果肉の果実味。

ほんのりとレモンや花の香り。  
非常に引き締まった味わい、白い果物、柑橘類の果実、美しい余韻…。

幅広いお食事と相性の良い優しい味わいです。