

# Corail 2021

## コライユ・ロゼ 2021



品種: グルナッシュ シラー サンソー  
ムール・ヴェードル クレレット ロール

タイプ: ロゼ

アルコール度数: 13%

土壌: 小石が含まれた粘土石灰質

方向: 北西向き

栽培/認証: ビオダイナミ栽培 /



収穫: 手摘み

酵母: 培養酵母

SO2: 収穫時期と、アルコール発酵後に74mg/L 添加

発酵/熟成: 収穫した葡萄はダイレクトプレス、もしくは8時間ほどの低温浸透を行い、コンクリートタンクにて発酵を行う。収穫は9月中旬に行うが、他のキュヴェと同じく北向きの区画による綺麗な果実味と酸が残る。

ワインの移動も可能な限り重カシステムで行い、熟成はコンクリートタンクにて5か月ほど。

### 🍇 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 🍷

まさにワイン名の通りのコーラルピンクの色調。(桃色珊瑚)  
ピンクグレープフルーツのハツラツとした果実味や、白コショウのような細かいスパイス、メントール、ジンジャー。

味わいはドライ。余韻にも感じられる柑橘の皮のビターなニュアンスが全体を引き締めています。  
とても瑞々しく、ミネラル感健在。  
生のサーモンのサラダはもちろん、和食、エスニック料理など幅広い食事と相性の良さそうな味わいです。

太陽がサンサンと降り注ぐなか外で飲みたくなるワイン！