

Domaine Gramiller
ドメーヌ グラミエ

Gramiller



FRUITS ROUGES

フリュイ ルージュ

ローヌ地方 / AO コート・デュ・ローヌ
品種: グルナッシュ、シラー

赤・ミディアムボディ

テロワール

グルナッシュはサント・セシル・レ・ヴィーニュ村の平地に位置する若木、シラーはテュレット村のガリーグ土壌（乾いた石灰質の丘陵地）。

収穫時期:

果皮に果実のアロマが立ち始めたタイミングで収穫。

醸造

グルナッシュとシラーは別々にコンクリートタンクで醸造。

シラーの方がグルナッシュより早熟。天然酵母で発酵。毎日軽くルモンタージュ（発酵中のタンク上部から果汁を汲み出し、果皮の層にかけ戻す作業）を実施。

グルナッシュは 12 日間、シラーは 19 日間のマセラシオン。どちらもタンニンが穏やかに仕上がることを意識している。圧搾には手動操作の空気圧式プレスを使い、最後に出てくる雑味の強い果汁は使わずに除外。

マロラクティック発酵は、シラーを搾ってから 1 週間ほどで自然に始まり、それをきっかけにグルナッシュの方にも発酵を促す菌を加える。

グルナッシュとシラーをブレンドした後、10 日間ほど低温で保管。酸化や雑菌繁殖を防ぐための亜硫酸をごく少量（20 mg/L）添加。

仕上げに目の細かいフィルターでろ過してから、11 月中旬に瓶詰め。

テイastingノート

野いちご、木いちご、ラズベリー、すぐりといった、小さな赤い果実のアロマ。シラーによる軽やかなスパイスの風味も。口当たりはやわらかく、心地よい酸味とフレッシュさがある。