

# かるてっと クレマン 2018

quartette Creman

イチゴミルクの甘い香り  
味わいはハードドライな二面性

カルテット・クレマン



4 946317 020217

## Technical data

- ◆ 品種構成 シャルドネ・ピノノワール 85%  
ピノグリ・ピノムニエ 15%
- ◆ 収穫日 2018年9月14～28日
- ◆ 畑 羊畑・生居畑・植ノ山畑  
(一文字短梢、樹齢6～10年)
- ◆ アルコール度数 11.4%vol.
- ◆ 総酸度 5.4g/L
- ◆ pH 3.60
- ◆ 樽比率 62% (古樽5カ月熟成)
- ◆ 本数 600本
- ◆ クロージャー スパークリングコルク
- ◆ 瓶詰日 2019年5月2日
- ◆ デコルジュマン 2020年2月2日
- ◆ 発売開始日 2022年7月

## Wine Story

シャルドネ・ピノノワール・ピノムニエ・ピノグリの仲良しカルテット。  
収穫時期も近い4種類をブレンドして、ロゼ色のスパークリングにしてみました。一見すると華やか  
そうな雰囲気のカリテットですが、蓋を開けてみると質実剛健な印象です。  
デコルジュマン直後はいかにもシードルの様な印象でしたが、ここ最近では落ち着いた印象と次の味わ  
いのステージへと変化しているようです。抜栓直後はイチゴミルクの様な甘い香りとは裏腹なドライ  
で軽快な飲み口です。実は意外と樽熟成してる原酒の比率が高い事に目を引くかもしれません。抜栓  
から2～3日経つと樽由来のパニラを感じながら、よりチェリーや桃の様な甘やかな香りが現れてきま  
す。恥ずかしがり屋で気難しい、仲良しカルテットと時間を掛けて打ち解けられますように。

## Technical Supplements

瓶内二次発酵に使用されたベースワインは2種類ありました。  
シャルドネのベースワインはフローラルで南国果実、ややオイリーで甘いココナッツ様の香りが特徴のもの。ピノ系3種混醸で  
古樽熟成していたベースワインは、固く閉じた硬質さと、桃などの核果系が特徴のもの。フレッシュな印象を残したいために  
瓶内貯蔵期間を1年として、デコルジュマン(澱抜き)をおこないました。既に2年以上の瓶熟成を経て味わいに変化が生まれた  
ので、再リリースとしました。ミルキーで甘い香りとは対照的なドライさが印象的です。抜栓からトップの香りから徐々に硬  
い香りは抜け落ち、よりフルーツ感が増してきます。



## ウッディファーム&ワイナリー

有限会社蔵王ウッディファーム  
〒999-3212 山形県上山市原口829  
TEL023-674-2343 Fax023-677-2020  
e-mail:winery@woodyfarm.com

蔵王山麓かみのやま  
  
WOODY FARM & WINERY