

# 信州たかやまワイナリー メルロー&カベルネ2019

## 商品説明



### 商品説明

- 100%高山村内で収穫されたブドウから醸造。
- メルロー種を主体とし、カベルネ種他をブレンドすることで、より複雑な味わいとなるようにした。
- 各品種共、複数の畑で収穫されたものを最適な時期に収穫し、畑別に発酵・育成した。最終的に酒質のバランスを考慮してブレンドした。
- 樽での育成期間は、キュベの酒質により6カ月～12カ月と異なる。新樽率は21%と低め。
- 瓶詰前には卵白で滓下げを行い、滓の部分（全体量の1割程度）は濾過を行った。

### 裏貼説明文

#### 凝縮した果実感にビターテイストが絡み合うワイン

仕込みも後半の10月下旬、醗酵中のタンクに上って作業をすれば、立ち上る香りと醗酵の熱による温かさで、作業を止めたくなくなる程の心地よさ。醸造場内がグッと冷えてくる時期の、ぬくぬく幸せなひと時です。長梅雨や秋の大きな台風など記録的な気象もあった2019年。口当たりは滑らかに、プルーン様の凝縮した果実感と徐々に高まるビターチョコやスパイス感のある香り、そしてタンニンが絡み合い、充実した後口へ繋がります。

### 特徴やお勧め料理、飲用温度

- 黒系ベリーの香りの加え、ハーブ（ナツメグ、シナモン）やコーヒーやココナッツなどの香り、味わいは繊細なタンニンが柔らかく、雑味の少ないクリーンな味わい。
- フルーツソースのお肉（ジビエ等）や、ブリの照り焼きなど甘さと酸味がバランスされたお料理との相性もよい。
- 飲み頃温度 13～18℃

### 基本情報

品種構成：Me 60% C・S 32% CF8%  
産地：高山村（黒部、枳形、中原、紫、駒場、福井原、堀之内）  
栽培者： 9名  
収穫： 9/28～11/11  
発酵： ステンレスタンク 25～30℃  
育成： 樽(6～12カ月、新樽率21%) フレンチオーク主体、  
生産本数： 約8,250本（2021年2月中旬瓶詰）