



# Roc d'Anglade

Rouge 2011

フレッシュで様々フルーツの香り、バランスのよく取れたパワフルなワイン。

アペラシオン:	VDP Gard
土壌:	砂、粘土、石灰石岩の沈泥土壌
品種:	カリニヤン (50%), ムールヴェードル (25%), シラー (15%), グルナッシュ (10%)
面積:	26 hl/ha
年間生産量:	28,000 本
農法:	オーガニック農法 (エコセール) 、剪定、手摘み
醸造方法:	茎もすべて使う。天然酵母。液体に浸し柔らかくし、表面をかき混ぜながら18日間大桶で発酵させる。違うサイズの大きな木製樽で16ヶ月間熟成、各々を分けて熟成させる。
アルコール度数 (%vol):	14
酸性度 (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l):	3,72
PH:	3,4
二酸化炭素濃度 (mg/l):	18
テイastingノート:	赤フルーツとミネラルの香り。エレガントでタンニンと酸のバランスが非常によい。ミネラル感とフルーツの味わいが余韻として口の中に残る。
マリアージュ:	牛肉のグリル、ローストチキン