

# 2009 フレンズ オブ ココ オークバレル赤



ワイン通のための本格的なワイン。オーク・バレル赤は、エキス分、パワー、複雑味に富んだ、長期熟成可能なワインです。力強く広がりのある、素晴らしい複雑味とバランスを備えたフルボディです。現在十分楽しめるワインであり、牛肉、子羊、鶏肉、鴨料理のディナーに最高のパートナーとなるでしょう。また、今後5年以上は熟成を続け、複雑さを増すことも間違いありません。

1989年、日本のこころみ学園の農夫たちによって、カリフォルニアに葡萄の苗木が植えられました。このワインは、カリフォルニアの良質な葡萄を原料として、こころみ学園のワイン醸造場ココ・ファーム・ワイナリーが、カリフォルニアの旧友マット・クラインさんに醸造を委託したワインです。ココ・ファーム・ワイナリーでしか扱っていないカリフォルニアワインをお楽しみください。

---

## テクニカル・データ

品種	ジンファンデル 34%	カリニャン 29%	プティ・シラー 29%	ムールヴェードル 4%	その他 4%
畑	カリフォルニア				
収穫	2009年 (ジンファンデル9/3~9/7、カリニャン9/16、19、その他9/17~29)				
醗酵	100%やさしく除梗してタンクにいれ、中程度の温度で10日間ほど醗酵。醗酵後は、30%はフレンチオークの新樽、70%はフレンチオークの古い樽で約12カ月貯蔵。ブレンドした後、軽く濾過して瓶詰。				
瓶詰	アルコール: 15.74% 酸度: 0.57 gm./100 ml. 残糖: 0.08%				

---

## このワインについて

テイस्टィング・コメント	「オーク・バレル赤2009」は、コクがあり力強いフルボディの赤ワイン。チョコレートの甘い香り、シナモンのようなスパイス、プラムやブルーベリー、黒砂糖、タール、つぶ餡、ヴァニラ等の香ばしく甘い香りがある。 口に含むと力強くコクがあるが、やさしい口当たり。コンポートやドライフルーツの甘み、ブルーベリーやプラムの完熟した果実がたっぷり感じられる。まとまりがあり、洗練された上品な味
料理との相性	やや濃い、しっかりした料理：鰻の蒲焼、豚の角煮、ステーキ、鴨のロースト、チキンの照り焼き、バーベキュー、グアカモレ など。
飲み頃	現在から2018年頃まで：現在も楽しめるが、熟成によってまろやかになり、より深く複雑で、芳醇なワインとなるだろう。