

ココ・ファーム・ワイナリー 2011 こころぜ



私たちが知る限り、ロゼワインは少々立場が悪いようです。大方、ワインといえば赤か白で、その中間のロゼはいつも後回し。いかに美味しいレストランでも場所が悪ければ繁盛しないように、ロゼは「どちらでもない」その色やスタイルが曖昧でわかりにくく、クオリティーの高さに反し認知度が低いのです。

これは本当に残念なことです。私たちが今までに出会ったベスト・ワインのいくつかはロゼなのでから。こころぜもまた、フレッシュで複雑味があり、赤い果実とほのかな土の香りが調和した素晴らしいロゼです。

ブレンドには、新鮮さと深みを蓄えた、厳重に選別されたブドウを数種使用しています。また、料理の良きパートナーで、ベーكد・ハムからカレーライスまで幅広く多彩な料理に合わせられます。一度お試しください。このロゼが赤と白の「中間」ではなく、まさに「ロゼ」と納得できるでしょう。

テクニカル・データ

品種	マスカット・ベイリーA 62% メルロ 15% シャルドネ15% 甲州2% その他6%
畑	山梨県南アルプス市、山梨県西八代、山梨県笛吹、山梨県穂坂、栃木県大平下、足利市田島、佐野市赤見、山形県上山、長野県高山村、北海道厚沢部、長野県安曇野、山梨県勝沼 埼玉県滑川
醗酵	ブドウの実を傷つけないように除梗し、やさしくプレス。時間をかけ丁寧に搾られた、フルーティーで旨みのあるジュースに、コクを出すため若干補糖する。フレッシュな果実味を保つために、低温で 2~3 週間かけてじっくり野生酵母で発酵。
熟成	ステンレスタンクに澱引きし、低温で約5 ヶ月熟成後ブレンド。 清澄後、濾過。
瓶詰	瓶詰日: 2012/3/14, 15, 16 本数: 10,080本 (750 ml.) 6,070本 (375 ml.) アルコール: 11.0% 酸度: 0.55mg/100 ml. 残糖: 0.855%

このワインについて

ティスティング・コメント	「2011 こころぜ」は、やさしい甘さのロゼワイン。色はサーモンピンク。香りはキャンディー、さくらんぼ、苺のシロップ、などの綺麗でフレッシュな印象とともに香ばしさも感じる。口中は、優しい果実の香りが優しく広がり、さくらんぼ、キャンディー、ラズベリーやチェリーなどの素直なやわらかい果実味たっぷりの味わい。
料理との相性	酢豚、生ハムとメロン、ポークソテーフルーツソース添え、クリームチーズのスマークサーモン巻き、クレームブリュレ、フルーツの盛り合わせ
飲み頃	現在から2013 年頃までは若くフレッシュな味わいを楽しめますが、熟成により、さらにやわらかい味わいになるでしょう。