

# フレンズ オブ ココ 2012 収穫祭記念白ワイン



「収穫祭記念白ワイン」は、数種の異なる原料ブドウからの幾つもの果実味やアロマのキャラクターを、バイキングのように取り合わせています。結果として、ワインは軽く清しい印象を残しながら、柔らかく甘やかでリッチな味わいとなっています。注意深い管理のもと醗酵・熟成されることで、もぎたての果実のように香り高く、熟したブドウの持つ自然の良さをすべて備えたワインとなるのです。

ワイン造りに関し、ステンレスタンク醗酵から樽熟成に至る様々な場面において、常に完全な醸造技術を用いています。その結果は、ワイン自身が雄弁に語っています。…これは贅沢で本格的なワイン、しかし何より飲んで楽しいワインであると。

ワインラベルは丹下京子さんの絵です。

---

## テクニカル・データ

品種	シャルドネ 37% リースリング37% アルバリーニョ26%
畑	カリフォルニア
醗酵	除梗して軽く絞る。Debourbage(清澄、醗酵前の澱引き)は48時間~72時間後。 ステンレス醗酵100%で乾燥酵母、低温(17度前後)。醗酵期間は3週間で、 リースリングも アルバリーニョ も少し糖を残しました。 MLF無し。醗酵後ステンレスで短期(3か月間)貯蔵して、ろ過してビン詰め。
分析値	アルコール: 13.56% 酸度: 0.547gm./100 ml. 残糖: 0.75%

---

## このワインについて

ティスティング・コメント	「2012収穫祭記念白ワイン」は、エレガントなミディアム・ボディのワイン。色調は淡いイエロー、香りは華やかで、オレンジ、レモン、グレープフルーツなどの柑橘系のフルーツ、ハーブの香りを感じる。味わいはフレッシュで、きれいな酸があり、ソフトでバランスがよく、かすかな甘みを伴い、余韻は柔らかい。
料理との相性	地鶏の香草焼き、アスパラガスのグリル、たけのこのアオサ炒め、豚肉のソテー林檎ソース、海老とグレープフルーツのサラダ
飲み頃	現在から2016年頃まで。今飲んでも若々しいフレッシュな味わいを楽しめるが、適度な熟成によって、より複雑味のあるワインに成長するだろう。