

フレンズ オブ ココ 2011 オークバレル白



「オーク・バレル白」は、樽熟成により造られるなめらかで上品な白ワインで、お手頃な価格でありながら複雑味を備えています。

十分に熟したブドウのみが注意深く選果され、丁寧に圧搾されます。オーク・バレル白の原料ブドウに、私たちはシャルドネ（ブルゴーニュ地方の代表的な品種）を選びました。その風味に富んだ果汁はすぐにフランス産オーク樽へ移されて、樽内で発酵、ワインとなるのです。

樽は、伝統的なワインの発酵及び熟成のための容器で、その起源は少なくとも数百年前にさかのぼります。その何千年も前にワインメーカーによって報告されている樽の効果とは、現在もほとんど変わっておらず、木製の樽を使うことによりワインにはヴァニラ、クリーム、スパイスなどの豊かな風味が与えられ、自然のままの酸味はなめらかになります。

樽熟成の後、樽から軽く澱引きをして、ブレンドをします。瓶詰め前には、濾過を施してワインを清澄、味わいを安定させて、このような洗練された華やかな辛口白ワインにまとめ仕上げるのです。

テクニカル・データ

品種	シャルドネ 100%		
畑	カリフォルニア		
醸造	房ごと絞って、48時間オリ下げ。Montrachet（という名の）酵母で発酵をスタート。最初は低温発酵、発酵途中で半分のワインをフレンチオーク樽に移動して樽発酵。残りはステンレススチールタンクで発酵。発酵後樽の部分は2週間1回程度のバトナージュ。発酵が終わってから3か月経って樽貯蔵の部分とステンレス部分を交換してステンレス発酵の部分も少し（2か月ほど）樽熟成。MLF無し。		
分析値	アルコール：13.85%	酸度：0.472gm./100 ml	残糖：0.31%

このワインについて

テイasting・コメント	「2011年オーク・バレル白」は、樽熟成によるエレガントで力強い辛口白ワイン。色調は淡いレモン色で、桃、メロン、パイナップル、グレープフルーツなど豊かな果実味によるフレッシュな印象にオークからくるヴァニラやシナモンなどのスパイスが複雑さを加えている。口当たりにはしっかりとしたコクがあり、ライムのような爽やかな酸味が若々しさを醸しだし、余韻も長い。
料理との相性	程よくコクのある料理：白身魚の西京味噌焼き、銀杏焼き、ラビオリのクリームソース、海老天ぶら
飲み頃	現在から3～5年後：現在楽しめるが、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でしょう。