

# ココ・ファーム・ワイナリー 2012 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すから。

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・ペイリーA 61%   メルロ 7%   カベルネ・ソーヴィニヨン 7% ブラック・クィーン 7%   デラウエア 6%   甲州 3%   竜眼 3% キャンベル・アーリー 3%   その他 3%
畑	山梨県徳坂、足利市田島、佐野市赤見、山形県上山、北海道余市、長野県安曇野、 山梨県勝沼、山梨県甲州   長野県高山村
醱酵	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: 2013/4/17,18,19   本数: 28,332本 (750 ml.)   6,136本 (375 ml.) アルコール: 10.9%   酸度: 0.652g/100 ml.   残糖: 1.18%

---

## このワインについて

テイスティング・コメント 「2012ころぜ」は、やさしい甘さのロゼワイン。色はチャーミングなピンク。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モークサーモン巻き、クレームブリュレ、フルーツの盛り合わせ、ラタトゥイユ、カレー、タイ風春雨サラダ

飲み頃 現在から2014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。