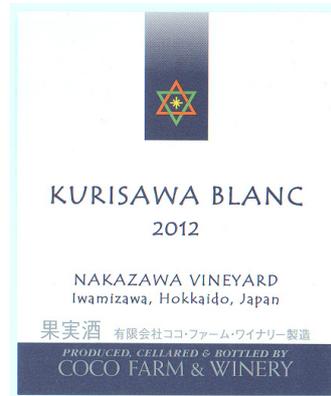


ココ・ファーム・ワイナリー 2012 クリサワブラン



ナカザワヴィンヤードは中澤一行さん、由紀子さん夫妻によって営まれている小さなワイン用葡萄の畑です。おいしいワインは良い葡萄からと考え、葡萄や周辺の環境になるべくストレスをかけない栽培を心がけています。その結果緩やかな南斜面にある畑ではたくさんの陽の光を浴びて、葡萄はもちろんその他たくさんの草花や、小さな生き物までもが生き生きとしています。（ある種の動物や昆虫はたまには葡萄に悪さもしますが）その畑に入って見て、葡萄の木が植わっているだけでは本当の意味で葡萄畑とは呼べないということが分かりました。この畑からとれた香り高く、ピュアで力強い葡萄の特徴を損なわないように丁寧に醸造して出来たのが「クリサワブラン」です。

テクニカル・データ

品種	ゲヴェルツ・トラミナー 38 % ピノ・グリ 21 % ピノ・ノワール17% ケルナー 16% シルヴァナー3% その他5%		
畑	北海道 岩見沢市 栗沢 ナカザワヴィンヤード		
収穫	2012/10/4, 9, 15	収穫時の糖度	20.06oBrix
醗酵	選果したぶどうを房ごとプレス、葡萄の香りを逃がさないように、ゆっくりと野生酵母で醗酵。2012年はすべての品種を1つのタンクで混醸。短期間のオリづけの後、清澄せず無ろ過で瓶詰め。		
瓶詰	瓶詰日: 2013/5/23 本数: 2,873本 (750ml) アルコール: 12.0% 酸度: 0.72g/100 ml 残糖: 0.21%		

このワインについて

ティスティング・コメント	「2012クリサワブラン」は、白桃、蜂蜜 白い花やハーブの香り。口に含むと、洋ナシ、白桃、メロン、グレープフルーツなどフレッシュでミネラルを感じる。口当たりはやわらかく、複雑で、余韻は長くやさしい。
料理との相性	ムール貝のワイン蒸し、葡萄の新芽フリット、青パパイヤのサラダ、鯛のカルパッチョ、焼き魚のレモン添え、ボンゴレビアンコ、鶏ささみの梅肉焼き、シェーブルチーズ
飲み頃	今すぐでも、2015年頃までも美味しく召し上がれます。もちろん、長期熟成も可能です。円熟した奥深いワインとなるでしょう。