

ココ・ファーム・ワイナリー 2013 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、ベークド・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。

| ハーヴェスト・データ | | | | |
|--------------|-------|----------|--------------------------|-------|
| 品種 | 品種割合 | 畑 | 収穫日 | 使用割合 |
| マスカット・バイリーA | 62.7% | 山梨県甲州市勝沼 | 2013/9/4, 12, 17, 22, 24 | 45.9% |
| | | 山梨県穂坂 | 2013/9/25 | 7.3% |
| | | 栃木県佐野市赤見 | 2013/10/10, 21 | 6.3% |
| | | 栃木県足利市田島 | 2013/10/22 | 3.0% |
| | | 栃木県大平 | 2013/10/9 | 0.2% |
| カベルネ・ソーヴィニヨン | 10.5% | 兵庫県神戸 | 2013/9/24 | 8.2% |
| | | 山形県上山 | 2013/10/28 | 2.3% |
| デラウェア | 9.4% | 山梨県穂坂 | 2013/8/1 | 9.4% |
| メルロ | 6.5% | 山形県上山 | 2013/10/6, 10, 11 | 4.2% |
| | | 長野県高山村 | 2013/10/18 | 1.2% |
| | | 山梨県甲州市勝沼 | 2013/10/8 | 1.1% |
| 甲州 | 5.0% | 山梨県甲州市勝沼 | 2013/9/24, 10/1, 8 | 5.0% |
| その他 | 5.9% | | 2013 | 5.9% |

| テクニカル・データ | |
|-----------|--|
| 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醗酵。 |
| 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。ろ過後、ビン詰。 |
| ビン詰: | ビン詰日: 2014/3/19, 20, 21 本数: 24,206本 (750ml) 6,897本 (375ml) アルコール: 11.7% 酸度: 0.435g/100ml 残糖: 1.08% |

| このワインについて | |
|---------------|--|
| テイスティング・コメント: | 「2013 ころぜ」は、ほんのり甘いロゼワイン。色はチャーミングな桜色。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: | 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、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 |
| 熟成期間: | 現在から2016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。 |