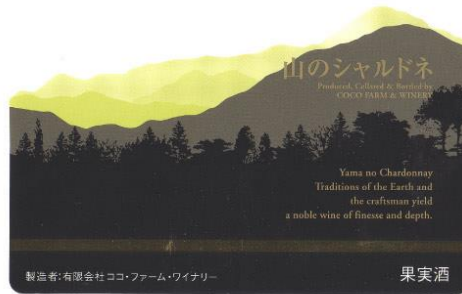


ココ・ファーム・ワイナリー 2013 山のシャルドネ



「山のシャルドネ」は、私たちが自信を持ってお届けできる、その年一番のシャルドネ種のワインです。私たちは、「私たちが求めるシャルドネ種」を手に入れるため、日本中の産地に足を伸ばし、多くの農家を訪ねました。そして、この品種に最適な土地と優秀な農家に出会うことができました。数少ない味わい深い葡萄を受け取り、畑の良さをそのまま引き継ぎ、ワインにしました。このように最高レベルのものは毎年できるとは限りません。

「2013 山のシャルドネ」は山形県上山のシャルドネからつくられました。

上山の畑は火山灰や粘土に岩や石が混ざった土壌で、真南から西南西向きの急斜面です。収量を制限、遅摘みをして、山形の良さ（昼夜の激しい温度差、長い日照時間）を十分に引き出したので、シトラス系の風味としっかりとした長い味わいが、たっぷりと感じられます。

葡萄を丁寧に搾り、豊かな風味を残すため最低限の処理のみを行いました。その後オリ引きし、野生酵母により醗酵させました。醗酵後もタンクの中でオリと一緒に熟成させ、野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を促しました。MLFが終わると、より長く熟成をし、オリ引きしてビン詰しました。

ハーヴェスト・データ					
品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
シャルドネ	100%	山形県上山	尾形畑	2013/10/22	49.8%
			佐竹畑	2013/11/1	37.4%
			山口恵造畑	2013/11/1	12.8%
収穫時の平均糖度 20.6°Brix (平均)					

テクニカル・データ	
醗酵:	葡萄を丁寧にプレスし、オリを沈めた後、上澄みをステンレスタンクまたは樽で野生酵母にて約 17℃～22℃で約 1 カ月間醗酵。その後、野生乳酸菌による MLF（マロラクティック醗酵）を促す。
熟成:	アルコール醗酵終了後、そのまま樽またはステンレスタンクで約 2~5 ヶ月、その後ステンレスタンクで約 8~11 ヶ月
ビン詰:	ビン詰日: 2014/12/24 本数: 1,386 本 (750ml) アルコール: 12.7 % 酸度: 0.54 g/100 ml 残糖: 0.10 %

このワインについて	
テイस्टینگ・コメント:	「2013 山のシャルドネ」の香りは、りんご、桃、カスタード、ナッツ、火打石など複雑な印象。開いてくると、桃、シトラス系の爽やかな香りとバターやブリオッシュのような香ばしい香りのバランスがちょうど良い。口に含むと、りんご、桃のようなみずみずしいフルーツの雰囲気を感じ、丸くて広がりがある。また、ナッツのような香ばしい風味ときれいなシトラス系の酸味が長い余韻をつくっている。
料理との相性:	程よくコクのある料理：帆立のバター焼き、舌平目のソテー、チキンときのこのグリル、ローストポーク 焼き林檎添え、フォアグラのテリーヌ
飲み頃:	このワインは 2021 年ころまでが飲み頃ですが、熟成によっては、より長く楽しめるでしょう。