

ココ・ファーム・ワイナリー 2014 サン・ヴァンサン ロゼ



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。

「サン・ヴァンサン ロゼ」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、ベーコン・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。

「サン・ヴァンサン ロゼ」は、葡萄の守り神「サン・ヴァンサン」に感謝して冬季のみご用意しているワインです。

ハーヴェスト・データ				
品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
マスカット・ベイリーA	64.2%	山梨県勝沼	2014/9/8, 12, 24 10/4, 22	52.3%
		山梨県穂坂	2014/9/28	6.3%
		栃木県足利	2013/10/22	5.1%
		栃木県大平	2014/10/4	0.4%
		山梨県勝沼	2013/10/22	0.1%
甲州 メルロ	15.8%	山梨県勝沼	2014/11/4	15.8%
		山形県上山	2014/10/6, 20	7.5%
ベイリー・アリカントA その他	6.5%	栃木県大平	2014/10/7	1.4%
		山梨県勝沼	2014/10/4	0.6%
		山梨県穂坂	2014/9/3	6.5%
	4.0%		2014, 2013	4.0%

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オリ引きし、低温で約3ヶ月熟成後ブレンド。 ろ過後、ビン詰。
ビン詰:	ビン詰日: 2015/2/4, 5, 6 本数: 14,054 本 (750 ml) 11,764 本 (375 ml) アルコール: 11.4% 酸度: 0.530 g/100 ml 残糖: 0.740%

このワインについて	
テイस्टینگ・コメント:	「2014 サン・ヴァンサン ロゼ」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、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を感じる。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、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:	豚豚、生ハムとメロン、ポークソテー フルーツソース添、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 2017 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。