

フレンズ・オブ・ココ カリフォルニアの MV スパークリングワイン BRUT



ココファーム・ワイナリーは、世界中のワイン産地のヴィンニュロン（葡萄栽培家）たちと長く実りある関係を楽しんできました。上質なワインへの愛情は、言語の壁を越えてお互いに情報交換をしあい、ワインをシェアしながら多くの楽しい時間を過ごすことにつながりました。

ある夜、カリフォルニアの親しい友人が「ココファーム・ワイナリーのお客様限定のカリフォルニアのスパークリングワインを造る」という興味深い提案をしました。

この遊び心のある冗談としてスタートしたのが、「MV スパークリングワイン BRUT」です。

フランスのシャンパーニュ地方の伝統的な製法で造られたこのスパークリングワインは、繊細さと優雅さが組み合わされた素晴らしい飲みごちです。

カリフォルニアの冷涼なメンドシーノ郡で収穫されたシャルドネとピノ・ノワール（伝統的なシャンパーニュで使用される葡萄品種です）は、はつらつとした酸と花束のような華やかな香りがあります。

収穫された葡萄は、フランスで何世紀もの間にわたって受け継がれてきた厳しいガイドラインにそって仕込まれ、その結果、ココファーム・ワイナリーのお客様に特別に用意された本当に国際的な共同作業によるエレガントで爽やかな上質なスパークリングワインとなりました。

テクニカル・データ

品種:	シャルドネ 73% ピノ・ノワール 27%
畑:	カリフォルニア メンドシーノ郡 100%
収穫:	2011年9月上旬～10月上旬
ヴィンテージ:	主に2011年収穫のもの。約1.15%が樽で熟成させた、より古いヴィンテージのもの。
醗酵:	100%房ごとプレスし、フリーランのみ使用（ハードプレスは使用せず。） ステンレスタンクにて18℃で醗酵。ステンレスタンクで4カ月熟成した後に、リザーブされたワインとティラージュブレンド。二次醗酵は16℃で数ヶ月間行なった。オリ引き前に30カ月の熟成。オリ引きの際、味わいのバランスを整えるため、ほんの少しのドサージュリキュール（ワインと蔗糖）を加えた。
分析値:	アルコール: 12.60% 酸度: 0.49 g/100 ml 残糖: 1.17%

このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	「MV スパークリングワイン BRUT」は、エレガントでリッチなスパークリングワイン。花の蜜やさくらんぼ、りんごの華やかな香りとともに香ばしきやクリーミーさも感じる。口中は、丸く優しいクリーミーで複雑な味わい。余韻に柑橘の皮のような心地よい苦みがあり、バランスのとれた味わい。
料理との相性:	鯛のカルパッチョ フルーツと魚介のサラダ 湯葉のさしみ 山菜のてんぷら 葡萄の芽のフリット カキフライ タルタルソース カニクリームコロッケ
飲み頃:	すぐにお飲みいただいてもお楽しみいただけます。