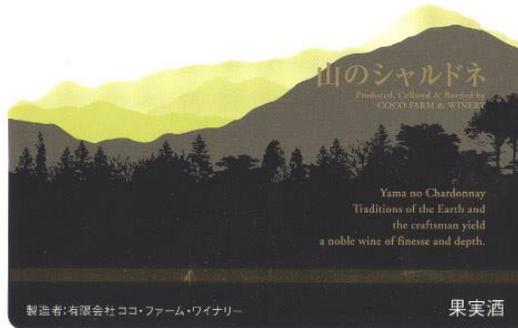


ココ・ファーム・ワイナリー 2014 山のシャルドネ



「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たのです。

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。

「2014 山のシャルドネ」は山形県上山のシャルドネ種を主体につくられました。

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。

葡萄を房ごと搾り、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	2014/10/17	86.6%
		長野県大町	大町ワイン葡萄生産組合	2014/10/15	13.4%
収穫時の平均糖度 22.0°Brix (平均)					

テクニカル・データ	
醗酵:	房ごと葡萄をプレスし、オリを沈めた後、上澄みをステンレタンクで野生酵母にて約17℃~22℃で約1週間醗酵。その後、木樽またはステンレスタンクに移し、野生乳酸菌による MLF (マロラクティック醗酵) を促す。
熟成:	醗酵終了後、そのまま樽またはステンレスタンクで12ヶ月熟成後オリ引きし、清澄・ろ過処理なしでビン詰。
ビン詰:	ビン詰日: 2015/12/16 本数: 2,126 本 (750ml) アルコール: 12.9 % 酸度: 0.56 g/100 ml 残糖: 0.34 %

このワインについて	
テイस्टینگ・コメント:	「2014 山のシャルドネ」は、りんご、アプリコット、シトラスとオーク様の香りが複雑に混じり、甘やかな果実と香ばしさを連想する香り。口に含むと、りんご、グレープフルーツ、はちみつの風味が丸く広がり、新鮮さと成熟感が同居する果実味と香ばしい甘さを感じる。ナッツのような香ばしい風味、ミネラル、やわらかい酸味が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、地鶏ハーブ焼き、ローストポーク 焼き林檎添え
飲み頃:	このワインは2022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。