

# ココ・ファーム・ワイナリー 2016 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。

ハーヴェスト・データ				
品種	品種割合	畑	収穫日	使用割合
カベルネ・ソーヴィニオン	44.0%	山形県上山	2016/10/22, 27, 31	21.3%
		長野県高山村	2016/9/26, 27, 10/6	22.7%
メルロ	20.8%	山形県上山	2016/10/4, 8, 9, 13, 16	9.1%
		長野県須坂	2016/9/26, 27	5.2%
		長野県高山村	2016/9/16	3.7%
		栃木県大平	2016/10/7	2.5%
		山梨県甲州市勝沼	2016/9/15	0.3%
マスカット・ペイラーA	17.0%	山梨県甲州市勝沼	2016/9/26, 10/10, 18, 20	12.5%
		山梨県穂坂	2016/9/19	2.2%
		栃木県佐野市赤見	2016/10/26	0.1%
		栃木県大平	2016/10/18	2.2%
セイベル	10.1%	北海道厚沢部	2016/10/12, 16	10.1%
その他	8.1%		2016	8.1%

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4ヶ月熟成後ブレンド。ろ過後、ビン詰。
ビン詰:	ビン詰日: 2017/3/15, 16    本数: 15,091本 (750 ml)    3,786本 (375 ml) アルコール: 10.4%    酸度: 0.53 g/100 ml    残糖: 1.4%

このワインについて	
テイस्टینگ・コメント:	「2016ころぜ」は、ほんのり甘いロゼワイン。色は淡い桜色。香りはさくらんぼ、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、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:	酢豚、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2019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。