

## 2016 サン・ヴァンサン ロゼ



冬、葡萄の剪定の頃、ヨーロッパのワイン産地では、葡萄の守り神である“サンヴァンサン”のお祭りが開かれます。こころみ学園の葡萄畑でも、剪定後の葡萄の枝を、薪(たきぎ)にしたり、ロゼワインに飾って“サンヴァンサン”をささやかにお祝いします。国際線ビジネスクラスに搭載されたこともある素直に美味しいロゼワインをサンヴァンサンのロゼワインにしました。鍋料理や具だくさんのシチューなど冬の食卓を美味しく彩ります。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
カベルネ・ソーヴィニオン	44%	山形県上山	2016/10/22, 27, 31	21%
		長野県高山村	2016/09/26, 27 10/6	23%
メルロ	21%	山形県上山	2016/10/04, 08, 09, 13, 16	9%
		長野県須坂	2016/09/26, 27	5%
		長野県高山村	2016/09/16	4%
		栃木県大平	2016/10/07	3%
マスカット・ベリーA	17%	山梨県甲州市勝沼	2016/09/26 10/10, 18, 20	13%
		山梨県穂坂	2016/09/19	2%
		栃木県大平	2016/10/18	2%
セイベル	10%	北海道厚沢部	2016/10/12, 16	10%
その他	8%		2016	8%

醱酵	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醱酵。
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。
瓶詰	ビン詰日: 2017/03/15, 16 アルコール: 10.4 % 酸度: 0.53 g/100 ml 残糖: 1.4 %
テイasting コメント	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
飲み頃	2019 年頃までは若くフレッシュな味わいを楽しめる。以降は熟成により、さらにやわらかい味わいになるだろう。

2018/12/01