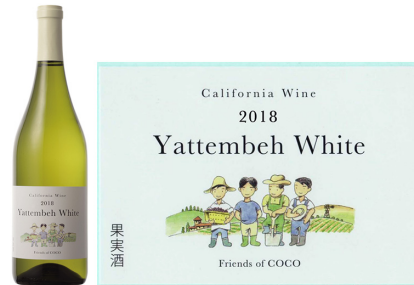


カリフォルニア委託醸造

2018 ヤッテンベ・ホワイト



Yattendeh (やってんべ) は、足利の方言で「やってみよう」という意味です。1989年に「やってんべ 精神」を携えたこころみ学園の農夫達が、カリフォルニアに葡萄の苗木を植えました。「ヤッテンベ・ホワイト」は、こころみ学園の旧友マット・クラインさんが現地の葡萄で醸造したココだけのカリフォルニアワインです。

「ヤッテンベ・ホワイト」は、数種の異なる葡萄からの幾つもの果実味やアロマのキャラクターを、バイキングのように取り合わせています。結果として、ワインは軽く清々しい印象を残しながら、柔らかく甘やかでリッチな味わいとなっています。注意深い管理のもと醗酵・熟成されることで、もぎたての果実のように香り高く、熟したブドウの持つ自然の良さをすべて備えたワインとなるのです。

ワインづくりに関し、醗酵から熟成に至る様々な場面において、常に最適な醸造技術を用いています。その結果は、ワイン自身が雄弁に語っています。これは贅沢で本格的なワイン、しかし何より飲んで楽しいワインであると。

葡萄品種	ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ、マスカット・カネッリ、セミヨン		
産地	カリフォルニア		
収穫日	2018		
分析値	アルコール: 13.5 %	酸度: 0.58 g/100 ml.	残糖: 0.16 %

テイスティング コメント	グレープフルーツ、白桃、ネクタリンの香りに加え、ハーブ、ミント、グリーンアスパラガスなど清涼感のあるさわやかな印象。 味わいは滑らかで、フレッシュな細かい酸を充分に感じられ柑橘の皮のような苦みをアクセントにやや長めの余韻が続いていく。
料理との相性	ゆで豚と葉野菜のサラダ、生春巻き、ホワイトアスパラガス オランダーズソース、ヒラメの握り、鶏ムネ肉のショーフロア、サーモンとキノコのクリームシチュー、とうもろこしのかき揚げ、ナムル、カマンベール、モンドール、洋ナシのコンポート、タルトタタン
飲み頃	2019～2021年 フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2022～2025年 熟成により一体感が増して滑らかさや香ばしさが出てくる。

2019/12/05

COCO FARM & WINERY