

La vie en Rose
2018 バラ色の人生



この「バラ色の人生(フランス語でラ・ヴィ・アン・ローズ)」という名前のロゼワインは濃く赤いバラ色。美味しくチャーミングなこのワインが、毎日の食卓を彩り、明るい明日を想う時とともにありますように。春夏秋冬楽しんで、和洋中さまざまな料理に合わせやすい1本です。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
マスカット・ベリーA	43 %	山梨県甲州市勝沼 山梨県韮崎市穂坂	2018/09/03, 10, 12, 15, 19, 27	10/02, 09 42 %
		栃木県栃木市大平	2018/09/21, 28	1 %
富士の夢	24 %	茨城県つくば	2018/09/02, 03, 09	24 %
アムレンシス	14 %	岩手県紫波	2018/09/25	14 %
メルロ	9 %	山梨県甲州市勝沼	2018/09/12	5 %
		栃木県栃木市大平	2018/09/12	2 %
		長野県高山村 長野県安曇野	2018/09/19, 22, 27, 30 10/01	2 %
ブラック・クイーン	5 %	山梨県韮崎市穂坂	2018/09/06	3 %
		岩手県紫波	2018/09/25	2 %
その他	5 %	長野県、山形県、 栃木県、茨城県	2018	5 %

醱酵	葡萄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1~3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澱引きし、ブレンド後、低温で約3~5カ月熟成。
ビン詰	澱引き後、濾過を行いながらビン詰。 ビン詰日:2019/03/01 アルコール: 11.3 % 酸度:0.49 g/100 ml. 残糖:0.5 %

テイスティング コメント	外観はロゼとしては濃いめの暗赤色。いちごキャンディのような香りとともに、アセロラ、チェリー、ローズヒップが華やかな印象。イーストの香りもある。アタックは穏やかないちご様の甘いフレーバーと丸い口当たりを感じる。チェリー、野いちご、わずかにグレープフルーツのフレーバーが口中で優しく広がる。余韻は穏やかな旨味と渋味を感じ、ワイン単体以上に料理との相性の良さを想起させる。
料理との相性	生ハム、カプレーゼ、サーモンのカルパッチョ、エビの生春巻き、手羽先の煮ごごり、蒸し鶏ときくらげの和え物、海老チリ、ベトナムラーメン、レアチーズケーキ
飲み頃	冷蔵庫で冷やすと、スッキリとした印象に。温度が上がると甘いフレーバーがより広がる印象に。季節や飲むシチュエーションを選ばないので、気軽に楽しめる。今から2、3年はフレッシュな印象で、以降熟成が進むと、穏やかだがまとまりのある、より上品な味わいに。