

# 2019 サン・ヴァンサン ロゼ



冬、欧州のワイン産地では葡萄の守り神“サンヴァンサン”のお祭りが開かれます。日本のこころみ学園でも葡萄樹の剪定の頃、このサンヴァンサンをささやかにお祝いします。薪ストーブにくべる葡萄の枝をあしらったこのロゼワインは優しいタンニンとチャーミングな味わいが特徴です。あたたかな鍋料理や湯豆腐、また具たくさんシチューなどとともに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
メルロ	33%	長野県高山村、長野県安曇野	2019/09/21, 27 10/01, 03, 06, 09, 10	24%
		山形県上山	2019/10/03, 10	8%
		山梨県甲州市勝沼	2019/09/17	1%
マスカット・ベリーA	33%	山梨県甲州市勝沼、韮崎市	2019/09/10, 17, 24, 25 10/08, 16 11/04	30%
		栃木県栃木市大平	2019/09/30	2%
		長野県安曇野	2019/10/07	1%
山葡萄	11%	長野県安曇野	2019/10/07	11%
シャルドネ	5%	山形県上山	2019/09/15, 28, 30 10/28	4%
		長野県高山村、長野県安曇野	2019/09/27 10/29	1%
デラウェア	4%	山形県置賜地区	2019/09/16	4%
その他	14%	山形県、岩手県、栃木県、長野県、山梨県	2018, 2019	14%
収穫方法：手摘み				

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で旨みのあるジュースを、じっくりと野生酵母で低温醗酵。甘味と酸味のバランスがちょうど良いタイミングでタンクを冷却して醗酵を止める。
熟成	ステンレスタンクに澱引きし、ブレンド後、低温で約4~5カ月熟成。清澄せず濾過を行った。
ビン詰	澱引き後、メンブレンフィルターによる濾過を行いながらビン詰。 ビン詰日:2020/03/03, 04, 05, 06, 07 アルコール:12.1% 酸度:0.47 g/100 ml 残糖:0.9%

テイスティングコメント	色合いは輝きのある淡いチェリーピンク。アセロラ、さくらんぼ、クランベリー、ストロベリージャムの香りに加えローズヒップや腐葉土、フィグのような香ばしい風味も混じる。口当たりはオフドライで心地よい軽やかな酸と良く溶け込んだ優しいタンニンが旨味と共にじっくりと広がっていく。
料理との相性	クレソンサラダ、ほうれん草の胡麻和え、ヤシオマスとかき菜のポタージュ、しらすのカナッペ、わかさぎのエスカベッシュ、茄子のオランダ煮、広島風お好み焼き、鶏肉とピーマンのカシューナッツ炒め、フェタ、モッツアレラチーズ、びわのコンポート、和三盆クッキー
飲み頃	2020~2022年 フレッシュな果実味のある味わいが続く。 2023~2025年 熟成により一体感が増してドライフルーツの風味や香ばしさなどが出てくる。冷蔵庫や氷水で10°C前後に冷やして飲むことをおすすめする。

2020/12/22