

La vie en Rose  
2020 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。美味しくて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。春夏秋冬楽しめて、和洋中さまざまな料理に合わせやすいオールマイティな1本です。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合	
ブラック・クイーン	38 %	長野県松本市	2020/10/06, 07	38 %	
ドルンフェルダー	27 %	北海道余市	2020/10/07	27 %	
シャルドネ	10 %	長野県大町	2020/10/05	7 %	
		山形県上山	2020/10/10	3 %	
メルロ	9 %	長野県安曇野	2020/09/30	10/02, 03, 07	6 %
		山形県上山	2020/10/04		2 %
		長野県高山村	2020/09/25, 27, 30	10/06	1 %
タナ	5 %	山形県上山	2020/10/29	5 %	
マスカット・ベリーA	5 %	山梨県甲州市	2020/09/15, 23, 28	10/06	5 %
ケルナー	5 %	北海道余市	2019/10/22, 27	11/02	5 %
ノートン	1 %	栃木県足利市	2020/10/08	1 %	
収穫方法：手摘み					

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、低温で野生酵母によって醱酵。
熟成	タンクに澱引きし、低温で、2020年産は約4カ月熟成、2019年産は約14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:2021/03/24 本数：5,282本(750ml) アルコール:11.6% 酸度:4.9g/L 残糖:5.5g/L

テイスティングコメント	色合いは赤みがかったピンク色。香りはイチゴやアセロラなどの赤い果実に、バラやスミレの花の香りやザラメ、ドライイチジク、カルダモンの風味も感じる。味わいは全体的に明るい果実味が広がり、余韻には中程度の渋みを感じる。
料理との相性	クレソンサラダ、トマトの冷製サラダ、ザワークラウト、桜鯛のカルパッチョ、砂肝のアービョ、わかさぎのエスカベッシュ、ホタルイカとかき菜のベベロンチーノ、鶏肉と筍のトマト炒め、ロールキャベツ、モッツアレラチーズ
飲み頃	2021年~2023年 果実主体の風味が続く。 2024年~ 熟成により一体感が増し、旨味や香ばしさ主体の味わいへと変わっていくだろう。

2021/04/08