

## 第38回収穫祭記念ロゼワイン



「第38回収穫祭記念ロゼワイン」はフレッシュで赤い果実やほのかな土の香りが調和したチャーミングなロゼ。日本各地の優れた契約栽培農家さんに大切に育てられた葡萄を野生酵母で醗酵させました。ラベルは版画家でイラストレーターのアンドーヒロミさん、書籍挿画や雑誌などでも活躍中です。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合	
メルロ	28%	長野県高山村、安曇野	2020/09/30	10/06, 07, 13	12%
		群馬県前橋市	2020/10/01		9%
		山梨県甲州市勝沼	2020/09/10		4%
		山形県上山	2020/10/04, 10, 11, 12		3%
ケルナー	13%	北海道余市	2019/10/15, 18, 22, 27	11/02	13%
シャルドネ	12%	長野県高山村、安曇野	2020/09/01, 16, 21, 25, 28		11%
		山梨県北杜市	2020/09/10		1%
カベルネ・ソーヴィニヨン	11%	山形県上山	2020/10/26, 29	11/05	8%
		長野県高山村	2020/10/15, 18, 24		3%
マスカット・ベリーA	10%	山梨県韮崎市、勝沼	2020/09/13	10/06, 13, 26	10%
プティ・マンサン	6%	山形県上山	2020/09/19	10/04	4%
		栃木県足利市	2020/08/31	09/03, 09, 14, 17, 21, 24	2%
小公子	5%	山形県上山	2020/09/01		5%
その他	15%	長野県、北海道、栃木県、山梨県、山形県	2019, 2020		15%

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。一部、醸し発酵やMC(マセラシオンカルボニック)を行った。
熟成	ステンレスタンクに澱引きし、低温で、2020年産は約2~5カ月、2019年産は約13~15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：2021/03/24, 25, 26 アルコール：11.9% 酸度：4.6g/L. 残糖：12.3g/L.

テイस्टینگコメント	色合いは輝きのあるサーモンピンク。香りはイチゴやサクランボ、デーツにオレガノやピンクペッパー、生姜のニュアンスを感じる。味わいはオフドライでフレッシュな酸と果実味が広がる。余韻は香りと甘みの後に少し渋みを感じる。
料理との相性	スモークサーモンのカルパッチョ、トマトのゼリー寄せ、ぬか漬け、しらすのカナッペ、わかさぎのエスカベッシュ、春巻き、桜エビのかき揚げ、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、エビの卵炒め
飲み頃	2021年~2024年は、フレッシュな果実味のある味わいが続く。2025年からは、熟成により一体感が増えてドライフルーツの風味や香ばしさなどが出てくるだろう。

2021/08/16