

2023 いまここロゼ



フレッシュで複雑、果実味溢れたチャーミングなロゼワインです。ラベルは足利に生まれ生きた相田みつを氏(1924年-1991年)の書。和食、洋食、中華など様々なお料理ともよく合います。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
ドルンフェルダー	18%	北海道余市	2023/10/11, 23, 26	18%
カベルネ・ソーヴィニヨン	18%	山形県上山	2023/10/19, 24	15%
		長野県高山村	2023/10/05, 09	3%
ケルナー	15%	北海道余市	2023/10/16, 19, 23, 26, 27, 30	15%
シャルドネ	12%	長野県高山村、安曇野	2023/09/13, 19, 21, 25, 10/02, 03	9%
		山形県上山	2023/09/12, 23, 10/02	3%
マスカット・ベリーA	11%	山梨県甲州市勝沼	2023/09/25, 10/02, 08, 18	10%
		栃木県大平町	2023/09/29	1%
メルロ	10%	長野県高山村、安曇野	2023/09/25, 28, 10/11	9%
		山形県上山	2023/10/24	1%
カベルネ・フラン	4%	山形県上山	2023/10/16, 27	4%
プティ・マンサン	4%	山形県上山	2023/09/25, 10/02, 06, 07, 16	3%
		長野県高山村、安曇野	2023/09/28, 10/06	1%
その他	8%	北海道、山形県、長野県、群馬県	2023/08/17, 19 09/04, 11, 28, 29, 10/03, 09, 16, 18, 20, 22, 23, 25, 27, 30	8%

醗酵	除梗した葡萄をやさしくプレスし得た果汁を1晩低温で静置、翌日デブルバージュ（醗酵前澱引き）でステンレスタンクへ移動。時間をかけ丁寧に搾られたフルーティで旨みのある果汁を22.5℃以下に保ち、野生酵母で約2カ月醗酵。甘味と酸味のバランスが良いタイミングでタンクを冷却、澱引き重たい澱からワインを切り離し醗酵を止めた。すべて混醸。
熟成	ステンレスタンクで約3~4カ月熟成。その後、澱引き・ブレンドし、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：2024/02/15, 16 アルコール：11.4% 酸度：4.2g/L 残糖：10.8g/L

テイスティングコメント	色合いは玉ねぎの皮~薄い銅色。香りは日本酒の様な甘い香りやミカンの様な優しい果実に加えてアップルティーのニュアンスを感じる。口当たりは柔らかな甘さと酸味が軽やかに口中に広がり、染み入るように余韻へと続いていく。
料理との相性	クレソンサラダ、イチゴとポッコンチーニのカプレーゼ、ヤリイカの甘辛煮、ヤシオマスとかき菜のポタージュ、ニラチヂミ、ちくわの磯辺揚げ、レバニラ炒め、博多もつ鍋、キーマカレー
飲み頃	2024年から2025年は、やさしい果実味のある味わいを楽しめる。2026年からは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だろう。

2025/08/14