

## 2024 こころぜ



フレッシュで複雑で果実味溢れたチャリングなロゼワインです。2015、2016 ヴィンテージを JAL 国際線ビジネスクラスにご搭載いただきました。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合
メルロ	30%	長野県高山村、安曇野	2024/09/23, 30, 10/03, 04, 08, 09, 17, 22, 27	13%
		群馬県前橋市	2024/09/27	11%
		山形県上山市	2024/10/01	6%
マスカット・ベリーA	13%	栃木県大平町	2024/09/27	9%
		山梨県甲州市勝沼	2024/09/30, 10/07	4%
シャルドネ	13%	長野県高山村、安曇野	2024/09/21, 23, 25, 30, 10/03, 04, 27	13%
カベルネ・ソーヴィニヨン	9%	長野県高山村	2024/10/21, 22, 25, 27	8%
		山形県上山	2024/10/21	1%
甲州	9%	山梨県甲州市勝沼、山梨市	2024/09/17, 19, 20, 24, 25, 30, 10/07	9%
小公子	7%	埼玉県比企郡滑川町	2024/07/31	4%
		山形県上山	2024/08/10, 11	3%
ケルナー	4%	山形県上山	2024/10/11, 14, 18, 25, 11/01	4%
プティ・マンサン	4%	山形県上山	2024/10/01, 07, 10, 22, 25	4%
ミュラー・トゥルガウ	4%	北海道余市町	2024/10/11, 14, 18	4%
その他	7%	北海道、山形県、長野県、群馬県	2024, 2023, 2020, 2019	7%

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18℃以下に保ち、野生酵母で約3週間醗酵。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：2025/02/19, 20      本数：13,606本（750ml） 4,760本（375ml） アルコール：11.2%      酸度：4.0g/L      残糖：7.3g/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いちごキャンディーのような甘い果実を感じる。口当たりは柔らかな甘さとが軽やかな酸味が口中に広がり、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、生ハムメロン、いちごとポッコンチーニのカプレーゼ、ヤシオマスとかき菜のポタージュ、ヤリイカの甘辛煮、いもフライ、キムチチヂミ、ちくわの磯辺揚げ、レバニラ炒め、博多もつ鍋、トムヤムクン、鶏のガランティーヌ
飲み頃	2025年から2026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、香ばしく甘やかな風味が出てくるだろう。

2025/08/26