

2005 ココ・ファーム・ワイナリー 地中海風ロゼ



ロゼワインは“こちらでも、あちらでも、どちらでもない”もの。赤ワインでも白ワインでもないということ、お店では安く売られていますし、人々はそれを当たり前と感じています。しかし、私たちの考えは違います。ロゼワインはまさに“まんなか”です。赤でも白でもないのではなく、赤でも白でもあるのです。赤ワインや白ワインと同様に、ロゼワインも、問題なくお楽しみいただけます。

多くのロゼはフルーティーで軽めな、余韻の酸味が印象的なやや甘口のワインなので、白ワインがお好きな方や、白ワインを飲む機会におすすめて。一方、複雑な香り、フルボディ、辛口のロゼは赤ワインに似ています。

この「地中海風ロゼ」は、私たちがヨーロッパ南部のプロヴァンス、スペイン、イタリアの力強い、辛口のロゼワインに感銘をうけ、今回初めて限定でつくったものです。この地中海に隣接する地域では食事と一緒に飲む、複雑なフルボディのロゼを長い間つくっています。

私たちは特別な畑から、酸味と甘味と渋味のバランスが良い、薫り高いぶどうを選び、やさしくプレスし、フレンチオークに入れ、野生酵母でゆっくり醗酵させました。ブレンドを決め、ろ過や清澄なして瓶詰めしました。

お友達との夕食や、お客様の安らぎのひとつに、この薫り高く、一風変わったこのワインをどうぞ。

テクニカル・データ

品種:	タナ、カベルネ・ソーヴィニオン、小公子、メルロ、ノートン、その他		
畑:	埼玉県比企郡滑川町、栃木県佐野市赤見町、栃木県足利市田島町 他		
発酵:	良いぶどうのみをやさしくプレス。時間をかけ丁寧に搾られた、薫り高く旨みのあるジュースをステンレスタンクへ。醗酵が始まると、一部を樽に移し、野生酵母でじっくり醗酵。		
熟成:	50%は古樽で7ヶ月間、残りはステンレスタンクで熟成。 清澄、濾過なし。		
瓶詰:	瓶詰日: 2006/6/15	本数: 1,124本 (750 ml.)	
	アルコール: 11.9%	酸度: 0.563 gm./100 ml.	残糖: 0.1%

このワインについて

テイスティング・コメント:	「2005 地中海風ロゼ」は辛口のロゼワイン。色はオレンジがかったピンク色。香りは豊かで膨らみがあり、いちじく、オレンジピール、ドライハーブ、ナッツ、スモーキーな印象。口中はフルボディでコクがあり、程よい苦味、ピュアな後味。
料理との相性:	程よくコクのある料理：豚肉のパテや生ハム、タイ風春巻き、鶏肉の香草焼き、チーズ、クロスティーニ
熟成期間:	現在から6~7年後：今でも楽しめるが、熟成により、深く個性ある味わいへと成長するだろう。