

2005 ココ・ファーム・ワイナリー ココ・ファーム・ドライ



ココ・ファーム・ドライは、ココ・ファーム・ワイナリーでリリースした良質でカジュアルな辛口の白ワインです。ソーヴィニヨン・ブラン種による香り高く爽やかな味わいが、あらゆる場面で楽しむことのできる重宝な1本です。

私たちはこのワインを一口飲むたび、昔ながらのワイン造りの黄金律を思い出すのです。それはすなわち、「よい葡萄を探し求めよ。そして葡萄がおのずとワインになるまで、できる限り干渉してはならない」。

このワインは、軽めの压榨、そして長く時間をかけた低温発酵という最もシンプルな醸造方法で造られました。その結果タンク熟成中より品質が素晴らしく良好だったので、その状態を保ち、葡萄の個性をそのまま感じられるように製品化しました。単純明快で親しみやすく、心から気軽に楽しめる白ワインに仕上がっています。

また、とりわけ食事に相性のよいワインとしておすすめします。ハーブや果実の香りとしっかりした酸味を持つこのワインは、魚や鶏肉を素材とした料理の良きパートナーです。

テクニカル・データ

品種:	ソーヴィニヨン・ブラン		
畑:	海外原料、国産原料使用		
発酵:	軽めの压榨後、長くゆっくりとした低温発酵をおこなう。		
熟成:	ステンレスタンクによる熟成後、軽い濾過処理。		
瓶詰:	瓶詰日: 2006/7/17,18	本数 15,491 本	
	アルコール:11.50%	酸度: 0.720gm/100 ml.	残糖: 0.205%

このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	2005 ココ・ファーム・ドライは、潑刺とした酸味の豊かな辛口のワイン。色調は淡いレモンイエロー。グレープフルーツ、パッションフルーツ、フレッシュ・ハーブなどの甘く華やかな香りが持続する。口中では酸味が心地よく、繊細な余韻を楽しめる。
料理との相性:	さっぱりした軽めの料理：スモーク・サーモン、カジキマグロのソテー、若鶏の香草焼き、お寿司、生牡蠣、鮎の塩焼き、海老団子、シェパード・チーズ
飲み頃:	現在から2~3年後：熟成により深く柔和な味わいへと成長するであろう。