

## 2006 ココ・ファーム・ワイナリー ココ・ファーム・ホワイト



ココ・ファーム・ホワイトは、数種の異なる原料ブドウからの幾つもの果実味やアロマのキャラクターを、バイキングのように取り合わせています。結果として、ワインは軽く清しい印象を残しながら、柔らかく甘やかでリッチな味わいとなっています。注意深い管理のもと発酵・熟成されることで、もぎたての果実のように香り高く、熟したブドウの持つ自然の良さをすべて備えたワインとなるのです。

ワイン造りに関し、ステンレスタンク発酵から樽熟成に至る様々な場面において、常に完全な醸造技術を用いています。その結果は、ワイン自身が雄弁に語っています。…これは贅沢で本格的なワイン、しかし何より飲んで楽しいワインであると。

### テクニカル・データ

品種:	ソーヴィニヨン・ブラン シャルドネ ミュラー・トゥルガウ 甲州
畑:	海外原料・国産原料使用
発酵:	乾燥酵母による低温発酵をおこなう。10%はオーク樽で発酵。
熟成:	ステンレスタンクで短期熟成。
瓶詰:	瓶詰日：2007/7/16～19 本数：14,703本（750mL） アルコール：13.10% 酸度：0.6075 gm./100 ml. 残糖：0.70%

### このワインについて

テイस्टィング・コメント:	2006 ココ・ファーム・ホワイトは、エレガントなミディアム・ボディのワイン。色調は淡いイエロー、香りは強く印象的で、レモン、ライムなどの柑橘系のフルーツと、フレッシュハーブや蜂蜜を感じる。味わいはソフトでバランスがよく、かすかな甘みを伴い、余韻は柔らかい。
料理との相性:	程よくコクのある料理：ニラ玉、海老シュウマイ、蛸とアボガドのマリネ、豚の冷しゃぶしゃぶサラダ、カリフォルニア・ロール、ブリー・ド・モー
飲み頃:	現在から2010年頃まで。今飲んでも若々しいフレッシュな味わいを楽しめるが、適度な熟成によって、より複雑味のあるワインに成長するだろう。