

## 2005 ココ・ファーム・ワイナリー オーク・バレル白



オーク・バレル白は、樽熟成により造られるなめらかで上品な白ワインで、お手頃な価格でありながら複雑味を備えています。

十分に熟したブドウのみが注意深く選果され、丁寧に压榨されます。オーク・バレル白の原料ブドウに、私たちはシャルドネ（ブルゴーニュ地方の代表的な品種）を選びました。その風味に富んだ果汁はすぐにフランス産オーク樽へ移されて、樽内で発酵、ワインとなるのです。

樽は、伝統的なワインの発酵及び熟成のための容器で、その起源は少なくとも数百年前にさかのぼります。その何千年も前にワインメーカーによって報告されている樽の効果とは、現在もほとんど変わっておらず、木製の樽を使うことによりワインにはヴァニラ、クリーム、スパイスなどの豊かな風味が与えられ、自然のままの酸味はなめらかになります。

樽熟成の後、樽から軽く漉引きをして、ブレンドをします。瓶詰め前には、濾過を施してワインを清澄、味わいを安定させて、このような洗練された華やかな辛口白ワインにまとめ仕上げるのです。

### テクニカル・データ

品種:	シャルドネ		
畑:	海外原料、国産原料使用		
収穫:	2005/09/17 ~ 10/18	収穫時の糖度: 22°Brix (平均)	
発酵:	ブドウの実を傷つけないように除梗する。フリーランと低圧力で搾られた部分のみを使用、漉を沈め、澄んだジュースのみを小樽へ移す。発酵には乾燥酵母を使用し、ゆっくりとおこなわれ、その間、温度は 15 ~ 20 に保つ。残糖が少なくなってきた頃、バトナー・ジュを始める。ワインに風味を与えると共に、酵母を活性化する。残糖がなくなるまで発酵を続ける。		
熟成:	フランス産のオークを使用。主に古樽で 6 ヶ月熟成。漉引き・ブレンドの後、濾過して瓶詰。		
瓶詰:	瓶詰日: 2006/6/23,24 アルコール: 13.80%	本数: 15,151 本 (750mL) 酸度: 0.585 gm/100 ml	残糖: 0.165%

### このワインについて

テイastingコメント:	2005 年オーク・バレル白は、樽熟成によるエレガントで力強い辛口白ワイン。色調は薄いレモン色で、桃、パイン、柑橘類のような豊かな果実味の背後に、石やミネラルを感じられるスパイシーなスタイル。口当たりにはしっかりとしたコクがあり、ライムのような爽やか酸味が若々しさを醸しだし、余韻も長い。
料理との相性:	程よくコクのある料理: お刺身(イカ・タコなど)、白身魚の西京味噌焼き、クラム・チャウダー、銀杏焼き、ラビオリのクリームソース、ズッキーニのフリット
飲み頃:	現在から 3 ~ 5 年後: 現在楽しめるが、熟成によってまろやかになり、より深く複雑で、芳醇なワインとなるだろう。