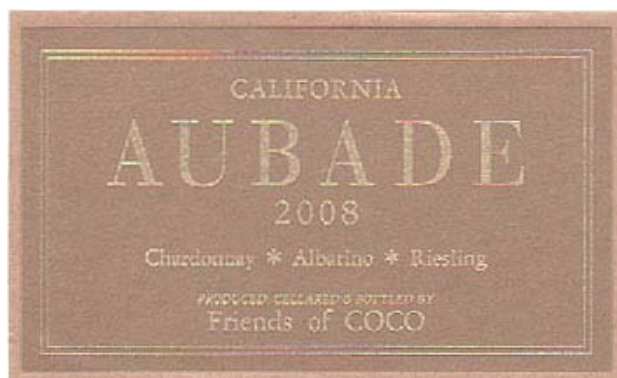


## カリフォルニア委託醸造 2008 オーバード白



このワインは、カリフォルニアの最高級葡萄を原料として、こころみ学園のワイン醸造場 ココファームワイナリーがカリフォルニアの旧友、マット・クラインさんに醸造を委託したワインです。時代や国境を越えたひたむきな情熱がこの「オーバード（夜明けの歌）」に実りました。幸いに満ちた明るい朝を願いながら、心をこめてお届けします。

開栓してワインが注がれるときに広がる力強く豪華な香りが、このワインの特性を象徴しているともいえるでしょう。このワインがもつ最大の特徴のひとつは、瓶の中で長い歳月を経て熟成し味わいを増していくことにあります。長期貯蔵にふさわしい構造としっかりした果実の濃縮度を備えもち、熟成が進むにつれて、ワインはよりいっそうなめらかで複雑になり芳醇さを増し、洗練されていきます。

ヨーロッパ最高峰のワインを彷彿とさせるスタイルの白ワイン、オーバード白。熟したフルーツからくる複雑さを備えたワインです。

### テクニカル・データ

品種:	シャルドネ	アルバリーニョ	リースリング
畑:	葡萄産地：カリフォルニア		
収穫:	2008年		
発酵:	樽発酵、樽熟成		
熟成:	フレンチオークの古樽、一部新樽。軽くろ過して瓶詰。		
瓶詰:	アルコール:14.14 %      酸度: 0.62 gm./100 ml.      残糖: 0.25 %		

### このワインについて

テイस्टィング・コメント:	2008 オーバード白は、透明感のある淡い藁色。洋ナシや青りんご、花の香り、少し時間がたつと桃、カスタード、はちみつの香りが現れてくる。味わいは滑らかでシトラスやアブリコットなどの果実とともに上品な酸が感じられ、クリスピーな余韻が残る。
料理との相性:	ややコクのある料理：ホタテのマヨネーズ焼き、パエリヤ、寄せ鍋、穴子の天ぷら、伊勢海老のグリル、ラビオリ、カジキマグロのソテー、パルミジャーノ・レッジャーノ
飲み頃:	現在から10年後：熟成によって、よりなめらかで複雑な、芳醇なワインとなるだろう。