

## 2010 ココ・ファーム・ワイナリー こころみシリーズ シャルドネ



“こころみシリーズ”可能な限りベストなワインを作ろうという私たちの新しい試みです。異なる畑の様々なブドウを使用したこの限定発売プログラム。この私たちの“試み”をぜひお試しください。

今回のワインは長野県の高山村の角藤農園で栽培されたシャルドネからつくられています。標高約 450m の砂礫質の畑からは風味の凝縮したぶどうがとれます。房ごとプレスし、ステンレスタンクで野生酵母による醗酵後、熟成させました。とてもシンプルな醸造をしたので、葡萄の個性を残すことができました。軽やかだが芯のしっかりした味わいをお楽しみください。

| テクニカル・データ |   |
|-----------|---|
| 品種:       | シャルドネ 100%  |
| 畑:        | 長野県上高井郡高山村 角藤農園   |
| 収穫:       | 2010/9/19 収穫時の糖度: 18.7°Brix   |
| 発酵:       | ステンレスタンクで野生酵母で低温醗酵。アルコール分のバランスをとるため若干の補糖をする。                                  |
| 熟成:       | 約3ヶ月ステンレスタンク貯蔵。   |
| 瓶詰:       | 瓶詰日: 2011/07/01 本数: 1,125 本<br>アルコール: 11.60% 酸度: 0.532 gm./100 ml. 残糖: 0.055% |

| このワインについて      |  |
|----------------|--|
| テイasting・コメント: | 「2010 こころみシリーズ シャルドネ」は、かすかに緑色で若いレモンの色をしている。香りは、パッションフルーツ、青リンゴ、白桃、レモンやライムなどさまざまなフルーツをかんじる。口に含むと、ソフトな中にライトで快い部分があり、豊かな果実味と穏やかな酸、ミネラルがある。 |
| 料理との相性:        | 帆立のソテー、海老のオープン焼き、天ぷら（塩）、牛タン（レモン 塩）、焼たけのこ、ブリアサヴァラン、エスカルゴのパセリバター焼き   |
| 飲み頃:           | このワインは2年以内が飲み頃です。  |