



2017 Sofia Rosé
ソフィア ロゼ
Monterey County
モントレイ・カウンティ

フランシス・コッポラ・ソフィア・ロゼはたぐいまれな美しさを表現したワインです。そのスタイリッシュなボトルシェイプからデリケートな果実のエッセンスの味わいまで、ソフィア・ロゼは他に類を見ないワインです。冷たく冷やすと夏の食事やオードブルのパートナーとして最適なワインです。

ヴィンヤード

モントレイ・カウンティの南部はグルナッシュやシラー等の高品質なローヌ品種の生産地として有名です。この地域のブドウは夏でも朝夕の気温が 10℃まで下がる環境の中で育ち、果実はゆっくりと熟し凝縮感のあるフレーヴァーを造ります。

ワインメーカーのコメント

私達はこのソフィア・ロゼのためのブドウは比較的低い糖度で収穫し、食事にあうエレガントなスタイルのワインを造ります。ブドウは収穫されるとすぐにワイナリーへ運ばれ、除梗し破碎されます。少しピンクがかったエレガントなサーモン色の抽出のため、ブドウは圧搾でジュースと果皮を分ける前に短時間低温浸漬され、その後プレスにかけられ、皮とジュースが分けられます。その後、このスタイルのワインに重要なデリケートなアロマを保つためにステンレスタンクだけで低温で発酵されます。

テイasting・ノート

2017 年ソフィア・ロゼはラズベリーやミカン、桃の香りに、かすかなコリアンダー、バラの花びら、さわやかなミネラルが感じられます。味わいはフレッシュ感溢れ、果実味と酸味のバランスが取れたエレガントな味わいです。クリアで洗練されたこのヴィンテージはとても魅力的なワインです。

アペレーション：モントレイ・カウンティ

ブドウ品種：70%シラー、20%グルナッシュ、10%ピノ・ノワール

アルコール度：12.8%

pH：3.30

総酸度：0.60g/100ml

味わい：辛口(残糖 0.04%)

参考小売価格：¥3,680 (税別)

