

Table Wine Rouge(テーブルワインルージュ) 2025

Table Wine Rouge 2025

ブドウ:

東御市産の巨峰(買いブドウ)主体。



Cuvée Ammonoidea

造り:

1〜3 週間陰干しした後に除梗・破碎した巨峰を、
プレス直後の自社畑ワインのマール(ピノノワール、メルロ、カベルネフラン)
と共に7〜10 日間、ピジャージュを行いながら醸し発酵(リパッソ)して垂直式バスケットプレスで搾汁。瓶詰前にすべてのタンクをブレンドし、更に自社畑ワインの搾汁終盤のプレスワインを加えて味わいを整えました。

果汁量としてのブレンド比率は、巨峰が約 90%、自社畑ワインが約 10%。
マロラクティック発酵中に瓶詰めしたため、舌先で感じる程度のガスが残っています。
無添加。アルコール度数 10%

味わい:

熟したいちご、プルーン、ミルクキャラメルのような甘い香り。巨峰由来のふくよかな果実味と自社畑ワインからの赤系果実の爽やかな酸と滋味のある旨みが余韻に感じられる。
巨峰のチャーミングさもある、カジュアルすぎないテーブルワインです。
和食の出汁や照り焼き、煮物にも。洋食ではシャルキュトリー、ローストチキンやすね肉の煮込み等と合いそうです。

エチケットの絵:

娘のデザイン。モデルはアンモナイトです。
巨峰もロゼだけでなく、別の「案もないと」。